

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Ostrołęce**



**Stan bezpieczeństwa sanitarnego miasta
Ostrołęki za rok 2009**

Ostrołęka, luty 2010 r.

Spis treści:

- I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.
- II. Stan sanitarno - higieniczny zakładów opieki zdrowotnej.
- III. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.
- V. Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.
- VI. Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy.
- VII. Warunki zdrowotne w placówkach nauczania i wychowania.
- VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.
- IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.

Dane o zachorowaniach pochodzą z rocznego sprawozdania MZ-56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach, opracowanego na podstawie sporządzanych w ciągu roku meldunków dwutygodniowych.

Podejrzenia i zachorowania na choroby zakaźne zgłaszane są przez lekarzy zgodnie z załącznikiem – wykaz zakażeń i chorób zakaźnych ustawy z dnia 5 grudnia 2008r o zapobieganiu oraz zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U.Nr 234 poz 1570) .Niektóre choroby zakaźne podawane w roku ubiegłym nie zostały ujęte w wykazie załączonym do ustawy , w związku z czym nie podlegają zgłoszeniu do PPIS.

Choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wirusowe zapalenie wątroby typu B (WZW B) i wirusowe zapalenie wątroby typu C (WZW C)

W roku 2009, podobnie jak w 2008, nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B, ani też wirusowego zapalenia wątroby typu C.

Niewątpliwie na tak korzystną sytuację mają wpływ powszechne obowiązkowe szczepienia p/WZW typu B dzieci i młodzieży, a w przypadku WZW typu C, gdzie brak jest możliwości zapobiegania poprzez szczepienia ochronne, wdrażanie i utrzymywanie standardów higieniczno-sanitarnych wykonywania świadczeń medycznych i innych.

Inne choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wścieklizna

Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest na profilaktycznym szczepieniu osób narażonych na zakażenie.

W roku 2009 zarejestrowano 24 osoby pokąsane przez zwierzęta, najczęściej psy, z tego 13 osób poddano szczepieniom przeciwko wściekliznie.

W poprzednim roku zarejestrowano 35 osób pokąsanych przez zwierzęta, spośród tych osób - 19 poddano w Poradni Chorób Zakaźnych szczepieniom przeciwko wściekliznie. Relatywnie sytuacja nieznacznie poprawiła się.

Choroby szerzące się drogą pokarmową

Salmonelozy

W 2009r salmonelozę rozpoznano u 10 osób, z tego 4 zachorowania dotyczyły dzieci do 14 r.ż. Z powodu ciężkiego przebiegu choroby, hospitalizowano 10 osób.

Zdecydowaną większość zachorowań , podobnie jak w ostatnich latach, wywołała pałeczka *S.Enteritidis*.

W roku 2008 odnotowano 21 przypadków zachorowań, z tego 20 osób, z uwagi na ciężki przebieg choroby, wymagało hospitalizacji.

Sytuacja poprawiła się , mamy nadzieję z powodu szerokiej akcji informacyjnej na temat mycia rąk i utrzymywania higieny osobistej .

Na terenie miasta nie ma osób będących nosicielami duru brzuszego lub rzekomego.

Zbiorowe zatrucia pokarmowe

W roku 2009 , tak jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano ognisk zatruc/zakażeń pokarmowych.

Posocznice

W roku 2009 nie odnotowano posocznic. W roku 2008 zarejestrowano 2 posocznice w przebiegu choroby meningokokowej oraz 5 zarejestrowanych jako „inna określona i nieokreślona” o etiologii bakteryjnej.

Neuroinfekcje

Zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu –2009r zarejestrowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych – nieokreślony i 1 przypadek kleszczowego zapalenia mózgu, w roku 2008 zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia opon mózgowych oraz 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu w przebiegu listeriozy. Od marca 2009r prowadzony jest program „KZM” we współpracy Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego - Państwowym Zakładem Higieny w Warszawie . Programem darmowych badań objęty jest SZPZOZ w Ostrołęce . Do współpracy w w/w zakresie włączył się kontrahent zewnętrzny SZPZOZ – „Alab – laboratoria” . Po przeanalizowaniu półrocznej współpracy Ostrołęka wysunęła się na czoło najlepiej współpracujących szpitali w województwie mazowieckim.

Zapalenia mózgu

W roku 2009 , jak i w roku ubiegłym nie odnotowano w/w zachorowań

Grypa sezonowa

Od stycznia do czerwca 2009 roku zarejestrowano 369 podejrzeń zachorowań na grypę i inf. grypopodobne w tym 45 dzieci w wieku do 14 lat. Hospitalizowano 26 osób, w tym 25 dzieci w wieku do 14 lat. Natomiast w analogicznym okresie 2008 roku nie zarejestrowano żadnego zachorowania. Nie rejestrowano podejrzeń zachorowań na grypę w sezonie jesienno-zimowym w roku 2008, natomiast w 2009r w tym okresie od listopada do końca roku zarejestrowano 1544 przypadki , w tym 762 dzieci do lat 14 . Hospitalizowano 93 osoby, w tym 88 dzieci w wieku do 14 lat Zdecydowany wzrost zgłoszeń spowodowany był prawdopodobnie po części natłokiem informacyjnym wokół grypy typu A H1N1 i dodatkowo zmianami pogodowymi powodującymi przeziębienia. Na terenie Ostrołęki nie odnotowano przypadku grypy typu A H1N1. (1zachorownie , które miało miejsce w powiecie ostrołęckim przebiegało łagodnie). Podejrzenia weryfikowane były klinicznie i laboratoryjnie . Lekarze POZ na terenie miasta nie biorą udziału w nadzorze epidemiologicznym typu sentinel nad grypą sezonową – nie są pobierane próby do badań wirusologicznych, nie jest prowadzona weryfikacja wirusologiczna szczepów odpowiedzialnych za zachorowania.

Inne choroby

Choroba zakaźna	2008 rok		2009 rok	
	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób
Bakteryjne zakażenia jelitowe, w tym dzieci do lat 2	-	-	0	0
Wirusowe zakażenia jelit, w tym dzieci do lat 2	4	7,2	10	18,5
Biegunka i zapalenie żołą.-jelit. o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	-	-	0	0
Różyca	-	-	Nie podlega zgłoszeniu	Nie podlega zgłoszeniu
Krztusiec	-	-	0	0
Płonica	10	18,1	39	72,07
Borelioza	13	23,5	9	16,6
Róża	8	14,4	3	5,54
Ospa wietrzna	303	548,2	96	177,4
Różyczka	70	126,6	15	27,7
Świnka	5	9,0	4	9,0
Mononukleozą zakaźną	3	5,4	Nie podlega zgłoszeniu	Nie podlega zgłoszeniu
Grzybice skóry i inne grzybice	13	23,5	Nie podlega zgłoszeniu	Nie podlega zgłoszeniu
Glistnica	1	1,8	Nie podlega zgłoszeniu	Nie podlega zgłoszeniu
Owsica	54	97,7	Nie podlega zgłoszeniu	Nie podlega zgłoszeniu
Wszawica	-	-	Nie podlega zgłoszeniu	Nie podlega zgłoszeniu
Świerzb	9	16,2	Nie podlega zgłoszeniu	Nie podlega zgłoszeniu
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	-	-	0	0
Zapalenie płuc o etiologii zakaźnej	1	1,8	0	0
Listerioza	1	1,8	0	0
Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych w przebiegu boreliozy			1	1,8

Liczba ludności – stan na dzień 31.12.2008r. – 55. 269
stan na dzień 31.12.2009r. – 54.109

WNIOSKI:

1. Na terenie miasta nie odnotowano żadnego ogniska zakażenia/zatrucia pokarmowego, co jest wynikiem przestrzegania standardów higieniczno-sanitarnych zarówno w środowiskach domowych , jak i w zakładach żywienia zbiorowego (restauracje, bary itp.).
2. Obserwuje się korzystną sytuację w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B oraz wirusowe zapalenie wątroby typu C. Nie odnotowano zachorowań. Stan taki jednakże może być spowodowany również niską liczbą badań wykonywanych w tym kierunku, zwłaszcza jeśli chodzi o WZW typu C , które „podstępnie” latami potrafi nie dawać objawów u pacjentów. Mimo akcji informacyjnej „HCV można pokonać” prowadzonej szeroko w całym województwie mazowieckim , liczba badań nie zwiększyła się , być może ze względu na finanse społeczeństwa.
3. Liczba zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta (najczęściej psy) podejrzone o wściekłość zmniejszyła się. Współpracując w zakresie pokąsań przez zwierzęta z Inspekcją Weterynaryjną i Strażą Miejską prowadzona jest akcja informacyjno – edukacyjna właścicieli psów . Problemem są nadal psy bezpańskie, atakują najczęściej dzieci. Podczas przeprowadzania wywiadów epidemiologicznych z osobami pokąsanymi wyłania się obraz olbrzymiego strachu przed zwierzętami osoby poszkodowanej , który często pozostaje na lata .Częściej ból fizyczny , jest mniejszy niż lęki pogarszające jakość życia np.: małego dziecka, a tym samym całej rodziny.
4. Kontynuowano akcję edukacyjną - kampanię przeciwko meningokokom. Na uwagę zasługuje dobra współpraca pomiędzy zakładami ochrony zdrowia (zwłaszcza z POZ), w tym szpitalem, a inspekcją sanitarną w nadzorze nad posocznicami. Współpraca jest niezmiernie ważna, ponieważ przy wystąpieniu posocznicy meningokokowej o piorunującym przebiegu, należy jak najszybciej podać chemioprophylaktykę osobom z bezpośredniego kontaktu z osobą chorą. Posocznic nie zgłoszono.
5. Anomalie pogodowe, szum informacyjny wokół grypy typu A H1N1 oraz zwiększona czujność lekarzy i pacjentów prawdopodobnie wpłynęła na znaczny wzrost zgłoszeń podejrzeń/ zachorowań na grypę i inf. grypopodobne . Nie odnotowano w mieście Ostrołęka zachorowania na grypę A H1N1. Wszystkie podejrzania były weryfikowane laboratoryjnie . Wzmoczona czujność służb medycznych pozwoliła ponownie przetestować system współpracy między szpitalem , laboratorium a Inspekcją Sanitarną w razie wystąpienia choroby niebezpiecznej i zniwelować słabe punkty. O potwierdzonym przypadku zachorowania na grypę A H1N1 PPIS w Ostrołęce powiadamia raportami PWIS w Warszawie , GIS oraz Zakład Epidemiologii NIZP – PZH w Warszawie.
6. Wśród „innych chorób” obserwowano zmniejszoną liczbę zachorowań na ospę wietrzną- było to wynikiem przesunięciem się fali zachorowań (typowo dla tej choroby).
7. Zmniejsza się liczba zarejestrowanych zachorowań na boreliozę, jako wynik ukąszenia przez zakażonego kleszcza. Rejony, w których dochodziło do ukąszeń to lasy w okolicach miasta. Jak wynika z dochodzeń – osoby nie stosowały zabezpieczenia przed ukąszeniem – nie były stosowane repelenty (środki odstraszające kleszcze). Wzmocniono edukację osób w zakresie możliwości użycia w/w środków oraz ubioru, podczas wędrowek po lasach.
8. W roku 2009 zdecydowanie zmniejszyła się liczba zachorowań na różyczkę. Spośród 15 osób, u których rozpoznano różyczkę – 15 było wcześniej szczepionych przeciwko tej chorobie. Zgłoszenia dokonywane były na podstawie obrazu klinicznego – nie potwierdzano zachorowań badaniami immunoserologicznymi.
9. Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie miasta należy uznać za korzystną.

II. Stan sanitarno - higieniczny zakładów opieki zdrowotnej.

W roku 2009 nie stwierdzono poważniejszych zaniedbań w zakresie spełnienia wymagań higienicznych przez objęte nadzorem zakłady opieki zdrowotnej jak i indywidualne praktyki lekarskie, pielęgniarские i położnych oraz grupowe praktyki lekarskie i pielęgniarские. Wykonano 108 kontroli w/w zakładów dokonując oceny stanu higieniczno-sanitarnego. Nie wydano żadnej decyzji, sporządzano wystąpienia pokontrolne. Większość placówek stara się w wyznaczonym czasie wykonać zalecenia pokontrolne. Sukcesywnie wzrasta dbałość o wykonywanie usług medycznych zgodnie z procedurami higienicznymi.

Wszystkie skontrolowane placówki miały zawarte umowy ze specjalistycznymi firmami, uprawnionymi do odbioru i utylizacji odpadów medycznych. Odpady medyczne – do czasu odbioru, przechowywane są w urządzeniach chłodniczych, odbierane ok. co 2 tygodnie.

Zdecydowana większość placówek została wyposażona w autoklawy do sterylizacji narzędzi, co gwarantuje właściwą ich sterylizację. Nadal większość zakładów opieki zdrowotnej, w tym budynek szpitala przy ul. Sienkiewicza nie odpowiada wymaganiom sanitarnym zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213 poz.1568 z późn. zmianami) – m.in. w otwartej opiece zdrowotnej nie jest zapewniona dostępność dla osób niepełnosprawnych (brak podjazdów, dźwigów) oraz pomieszczeń gospodarczych, kabin higieny osobistej. Stan sanitarny szpitala zdecydowanie poprawił fakt przeniesienia oddziałów do nowej siedziby. NZOZ – y i szpital posiadają wymagane „Programy dostosowawcze”, termin usunięcia nieprawidłowości określony w zmianie do w/w rozporządzenia upływa z dniem 31.12.2012r.

W roku 2009 wydano 10 opinii sanitarnych o programach dostosowawczych oraz 67 opinii sanitarnych w formie postanowienia dla celów rejestracji placówek przez Mazowieckie Centrum Zdrowia Publicznego, Izby Lekarskie i Izby Pielęgniarek i Położnych.

SZCZEPIENIA OCHRONNE

Szczepienia ochronne dzieci i młodzieży realizowane są w 19 placówkach w oparciu o Program Szczepień Ochronnych potocznie zwany kalendarzem szczepień. Program Szczepień Ochronnych jest rokrocznie ogłaszany w Komunikacie Głównego Inspektora Sanitarnego.

Jak wynika ze sprawozdań GUS- obowiązujące szczepienia dzieci i młodzieży wykonano w stopniu zadowalającym – wykonawstwo powyżej 98%.

Mieszkańcy miasta poddawali się także szczepieniom zalecanym, w tym:

p/grypie – zaszczepiono 6718 osób tj. 12,42% ogółu mieszkańców

p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu A – 29 osób, co daje jedynie 0,05% ogółu mieszkańców

p/zakażeniami *Streptococcus pneumoniae* – 497 osób, co daje 0,92% ogółu mieszkańców

p/ zakażeniami meningokokowym – 186 osób, co stanowi 0,34% ogółu mieszkańców

p/ Rotawirusom -146 osób, co stanowi 1,27% ogółu mieszkańców

W świetle art.17 ust.9 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. Nr 234 poz.1570 z dnia 30 grudnia 2008r.) - „obowiązkiem lekarza sprawującego profilaktyczną opiekę zdrowotną jest powiadomienie osoby obowiązanej do poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym (...) o obowiązku poddania się tym szczepieniom, a także poinformowanie o szczepieniach

zalecanych”. W dziedzinie szczepień prowadzona jest kampania informacyjno – edukacyjna pielęgniarek wykonujących szczepienia . W 2009r skupiono się głównie na formach transportu szczepionek i przechowywania tj: zasadą „zimnego łańcucha”. Zwracano szczególną uwagę na konieczności właściwej informacji pacjenta począwszy od apteki (szczepienia zalecane) ,poprzez transport we właściwych warunkach do punktu szczepień , aż do samego momentu zaszczepienia.

Wprowadzono obowiązkowe szczepienia przeciw pneumokokom oraz przeciw ospie wietrznej dla dzieci z wybranych grup ryzyka zagrożonych szczególnie ciężkim przebiegiem tych zakażeń.

Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2009 zarejestrowano 6 Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych u dzieci .

WNIOSKI:

1. Stan sanitarno-higieniczny placówek ochrony zdrowia w dalszym ciągu się poprawia. Zakłady realizują programy dostosowawcze - dotyczące technicznych uchybień w placówkach , dostosowują także wyposażenie do wymagań. Pracownicy, w szczególności pielęgniarki uczestniczą w szkoleniach organizowanych przez pracowników inspekcji sanitarnej. W czasie kontroli nie stwierdzono rażących zaniedbań w stanie sanitarnym placówek. Poprawiła się znacznie sytuacja SZPZOZ w Ostrołęce w związku z przeniesieniem oddziałów łóżkowych do nowej siedziby . Oddano do użytku blok A i C szpitala. W dalszym ciągu nie zostały przeniesione oddziały , których docelowym miejscem będzie blok H , pozostający w budowie.
2. Jak wynika z nadzoru nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych, są one wykonywane na poziomie zadowalającym. Pielęgniarki realizujące szczepienia uczestniczą we wszystkich organizowanych przez pracowników inspekcji szkoleniach.
3. Kampania medialna dotycząca zachorowań na grypę typu A H1N1 i lęk przed chorobą prawdopodobnie spowodowała wzrost liczby osób , które zaszczepiły się p/grypie sezonowej.
4. Zaobserwowano wzrost liczby osób zaszczepionych p/Streptococcus pneumoniae .

III. Jakość wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi.

Na terenie miasta Ostrołęki w roku 2009 znajdowały się 3 urządzenia wodociągowe. Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę mieszkańców Ostrołęki jest miejskie urządzenie wodociągowe przy ul. Kurpiowskiej, które zaopatruje około 99,4 % ogółu mieszkańców miasta.

Mieszkańcy osiedla Leśna korzystają z wody z urządzenia wodociągowego w Grabowie, zaś mieszkańcy osiedla „Krańcowa” podłączeni są do zakładowego urządzenia wodociągowego PGO w Ostrołęce.

Tabela Nr 1. Urządzenia wodociągowe do zaopatrzenia ludności w wodę w latach 2008-2009

rodzaj urządzeń		rok	Powiat grodzki	
			liczba urządzeń wodociągowych	Liczba zaopatrywanej ludności (tys.)
urządzenia wodociągowe				
urządzenia wodociągowe o produkcji [m ³ /d]	<100 [m ³ /d]	2009	1	310
		2008	1	310
	100- 1000 [m ³ /d]	2009	1	3868
		2008	1	3452
	1000-10000 [m ³ /d]	2009	1	49892
		2008	1	49516
razem urządzenia wodociągowe		2009	3	54070
		2008	3	53278

W roku 2009 przeprowadzono 6 kontroli urządzeń wodociągowych.

Na terenie miasta w roku 2009 wybudowano 4 km sieci wodociągowej do istniejącego urządzenia wodociągowego w Ostrołęce. Ogółem w mieście Ostrołęka sieć wodociągowa liczy 149,82 km sieci.

Urządzenia wodociągowe o produkcji < 100 m³/dobę

W grupie tej znajduje się 1 urządzenie wodociągowe.

Tabela Nr 2 Jakość wody w urządzeniach wodociągowych o produkcji <100m³/d

Lp.	Nazwa urządzenia wodociągowego	Jakość wody
	Miasto	
1.	PGO w Ostrołęce ul. Krańcowa	przydatna do spożycia

Jakość wody produkowanej przez to urządzenie była przydatna do spożycia. W roku 2009 w ramach bieżącego i wewnętrznego nadzoru pobrano i zbadano pod względem mikrobiologicznym i fizyko-chemicznym 4 próbki wody.

Urządzenia wodociągowe o produkcji od 100 do 1000 m³/dobę.

W grupie tej zaewidencjonowano i skontrolowano 1 urządzenie wodociągowe.

Tabela Nr 3 Jakość wody w urządzeniach wodociągowych o produkcji 100 – 1000 m³/d

Lp.	Nazwa urządzenia wodociągowego	Jakość wody
	Miasto	
1.	Grabowo ul. Leśna	warunkowo przydatna do spożycia

Jakość wody produkowanej przez to urządzenie była przydatna do spożycia. W roku 2009 w ramach bieżącego nadzoru pobrano i zbadano pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym 9 próbek wody. Urządzenie to zaopatruje w wodę mieszkańców Grabowa oraz mieszkańców 10 wsi należących do gminy Olszewo – Borki.

Urządzenia wodociągowe o produkcji od 1000 do 10000 m³/dobę

W powiecie grodzkim znajduje się 1 urządzenie wodociągowe zaopatrujące mieszkańców m. Ostrołęki oraz ościennych miejscowości (Ławy, Goworki) należących do gminy Rzekuń.

Tabela Nr 4 Jakość wody w urządzeniach wodociągowych o produkcji 1000 – 10000 m³/d

Lp.	Nazwa urządzenia wodociągowego	Jakość wody
	Miasto	
1.	Ostrołęka	przydatna do spożycia

Jakość wody z urządzenia wodociągowego monitorowana jest systematycznie. Przeprowadzone były badania w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

Na podstawie danych zawartych w protokołach z pobrania próbek wody oraz wyników badań laboratoryjnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w roku 2009 wydał 2 oceny o jakości wody i stwierdził jej przydatność do spożycia.

W roku 2009 do Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Ostrołęce wpłynęła interwencja dotycząca nieakceptowanego zapachu wody zimnej w jednym z mieszkań w bloku przy ul. Partyzantów w Ostrołęce. Interwencja była nie uzasadniona, mimo to Ostrołęckie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka z o.o. w Ostrołęce na osiedlu w Wojciechowicach (ul. Partyzantów) zamontowało hydrant, który wykorzystywany jest do płukania sieci wodociągowej.

W ramach bieżącego nadzoru nad jakością wody w 2009r. zbadano 48 próbek wody z urządzenia wodociągowego – Ostrołęka.

Studnie publiczne.

Skontrolowano i przebadano wodę z 8 studni publicznych – awaryjnych usytuowanych na terenie m. Ostrołęki. Zbadana jakość wody w 5 studniach pod względem bakteriologicznym – dobra. Woda z trzech studni: ul. Celulozowa, ul. 11 listopada, ul. Kolberga wykazywała zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce poinformował pisemnie OPWiK w Ostrołęce, że w przypadku wykorzystania tych źródeł jako awaryjnych źródeł zaopatrzenia ludności w wodę nakazuje przeprowadzić dezynfekcję studni.

Stan zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ostrołęce obsługiwali punkt pomiarowy nr 008 w Ostrołęce ul. Kościuszki 19 w ramach monitoringu jakości powietrza atmosferycznego – próbki w zakresie SO₂, NO₂, BS, HCHO dostarczali do badań laboratoryjnych do PSSE w Ostrowi Maz.

Tabela Nr 5 Porównawcze zestawienie zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego w latach 2005 – 2009 w m. Ostrołęka

Lp.	Nazwa zanieczyszczenia	Oznaczone stężenie w µg/m ³					NDS
		2005 rok	2006 rok	2007 rok	2008 rok	2009 rok	
1.	Dwutlenek siarki	1,8 µg/m ³	2,1 µg/m ³	0,9 µg/m ³	3,3 µg/m ³	3,3 µg/m ³	20,0 µ/m ³
2.	Formaldehyd	5,5 µg/m ³	5,7 µg/m ³	4,8 µg/m ³	3,9±0,57 µg/m ³	3,8±0,55µg/m ³	4,0 µ/m ³
3.	Dwutlenek azotu	20,4µg/m ³	24,8µg/m ³	15,6µg/m ³	17,5 µg/m ³	19,6 µg/m ³	42,0 µ/m ³
4.	Pył zawieszony	7,2 µg/m ³	11,0 µg/m ³	6,8 µg/m ³	7,0 µg/m ³	-	40,0 µ/m ³

Zanieczyszczenia gazowe

Dwutlenek siarki

Stężenie SO₂ w wysokości 3,3 µg/m³ nie przekraczało NDS.

Dwutlenek azotu.

Stężenie NO₂ w wysokości 19,6 µg/m³ nie przekraczało NDS.

Formaldehyd.

Stężenie formaldehydu w wysokości 3,8±0,55 µg/m³ NDS minimalnie zostało przekroczone. W 2009 roku nastąpił dalszy spadek zanieczyszczenia.

IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

Wprowadzenie

W roku 2009 na terenie miasta Ostrołęki skontrolowano 225 obiektów użyteczności publicznej tj. 90,6 % ogółu obiektów. Najliczniejszą grupę obiektów stanowią zakłady fryzjerskie i kosmetyczne.

Baseny kąpielowe i kąpieliska

Pływalnia Kryta w Ostrołęce, w której znajdują się dwa baseny – całoroczne, zaopatrywana jest w wodę z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce. Kontrola jakości wody pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym z basenu dużego i małego odbywała się co dwa tygodnie – w roku 2009 pobrano 94 próbki wody do badań laboratoryjnych.

W 2009 roku stwierdzono 3 przypadki zanieczyszczeń mikrobiologicznych gronkowcem w wodzie basenowej (w miesiącu maju, lipcu i sierpniu)

Po otrzymanej informacji z Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Ostrowi Maz. o złej jakości wody pod względem mikrobiologicznym z basenu poinformowano telefonogramem właściciela pływalni i pobrano próbki kontrolne. Badania kontrolne nie potwierdziły obecności gronkowca, wodę w basenie dopuszczono do kąpeli.

W okresie od 20.06.2009r. do 06.07.2009r. dokonano remontu pomieszczeń obiektu m.in. odnowiono ściany i sufity w szatniach.

W Pływalni Krytej w roku 2009 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

Na terenie powiatu ostrołęckiego funkcjonowało jedno kąpielisko zorganizowane w Ostrołęce, które zostało zgłoszone przez Prezydenta miasta Ostrołęki.

Po przeprowadzeniu badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych w roku 2009 dopuszczono je do kąpeli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce podczas minionego sezonu wydał 4 komunikaty o przydatności wody do kąpeli. Kąpielisko na rz. Narew ul. Nadnarwiańska było jeden raz niedopuszczone do kąpeli ze względu na przekroczoną liczbę bakterii grupy coli.

Komunikaty te zostały wysłane do WSSE w Warszawie, lokalnych mediów i urzędu miasta. Jakość wody z kąpieliska na terenie powiatu ostrołęckiego była monitorowana, zaś informacje na temat badań przekazywane były drogą elektroniczną w formie cotygodniowych raportów - 14 do Oddziału Higieny Komunalnej w Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Warszawie.

Plaża miejska była właściwie zagospodarowana - utrzymana w dobrym stanie sanitarnym. W sezonie turystycznym dla plażowiczów ustawiono 2 toalety przenośne typu Toi - Toi, zamontowano nowy drewniany pomost, postawiono nowe przebieralnie, zwiększono ilość pojemników na odpady komunalne.

Podczas trwania sezonu turystycznego – przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych kąpielisk i pobrano do badań laboratoryjnych 18 próbek wody.

W miesiącu listopadzie opracowano raport przekroczonych parametrów na potrzeby Raportu Kąpieliskowego dla UE za 2008 rok i przesłano go do WSSE w Warszawie (dotyczyło kąpieliska zorganizowanego w m. Ostrołęka).

Ustępy publiczne

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Ostrołęce znajdują się 2 ustępy publiczne, które utrzymane były w należyтым stanie sanitarnym. Oba obiekty przez cały sezon turystyczny utrzymywane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym, agentki tych obiektów zapewniały niezbędne środki czystościowe, sanitariaty były dezynfekowane na bieżąco.

Domy pomocy społecznej

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ostrołęce znajdują się 2 domy pomocy społecznej całodobowe i w roku 2009 zostały skontrolowane. Zapewniały mieszkańcom dobre warunki pobytu oraz zajęcia rehabilitacyjne i terapeutyczne. Dom Pomocy Społecznej w Ostrołęce, ul. Rolna 27 posiada pomieszczenie „pro-morte”, które wyposażone jest w chłodnię na 2 miejsca, lampę bakteriobójczą oraz niezbędne środki dezynfekcyjne.

W Domu Pomocy Społecznej PCK przy ul. I AWP 32 wymieniono stolarkę okienną oraz tapczaniki i szafki przyłóżkowe.

Pomieszczenia przeznaczone na pobyt ludzi – pokoje oraz węzły sanitarne w w/w obiektach utrzymane były w dobrym stanie sanitarno - technicznym.

Dla osób przebywających w tych placówkach zapewnione jest całodzienne wyżywienie przygotowywane na miejscu w blokach żywieniowych.

Noclegownie

Na terenie działania tut. Stacji istnieją i funkcjonują dwie placówki, które świadczą pomoc dla osób bezdomnych.

W bieżącym roku w noclegowni PKPS w Ostrołęce ul. Przemysłowa 1 dokonano remontu pomieszczeń noclegowni - pomalowano i odgrzybiono ściany w pokojach, łazienkach . Ponadto wymieniono okna drewniane na okna plastikowe.

W drugiej placówce przy ul. Sienkiewicza 46 i 48 – Schronisko MOPR w Ostrołęce, również przeprowadzony został bieżący remont - pomalowano ściany w pokojach.

Hotele

Obiekty hotelowe na terenie miasta zaopatrywane są w wodę z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce, nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej.

Objęte nadzorem obiekty hotelarskie utrzymane były w należyтым stanie sanitarnym.

W hotelu „MOSIR” w Ostrołęce ul Witosza 1 został przeprowadzony remont: wymieniono stolarkę okienną oraz wykonano termomodernizację wraz z malowaniem ścian zewnętrznych hotelu, wymieniono również drzwi wejściowe do hotelu.

Podczas przeprowadzanych kontroli (11 kontroli) bazy noclegowej w powiecie ostrołęckim nie stosowano mandatów karnych.

Podczas kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na postępowanie z pościelą czystą i brudną. Pościel czysta przechowywana była w magazynach bielizny czystej, brudna zaś prana w pralniach lub we własnym zakresie.

Pracownicy zatrudnieni w tych obiektach posiadali aktualną dokumentację zdrowotną.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej i tatuażu

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Ostrołęce znajduje się 98 zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i innych zakładów, w których są świadczone więcej niż jedna z usług.

Tabela Nr 6 Wykonawstwo kontroli w roku 2009 poszczególnych rodzajów zakładów tej grupy:

Rodzaj zakładu	Liczba zakładów wg. ewidencji	Liczba kontroli w zakładach w 2009r.
Zakłady fryzjerskie	48	101
Zakłady kosmetyczne	19	33
Zakłady odnowy biologicznej	15	38
Inne zakłady, w których są świadczone więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	16	27
R a z e m	98	199

W świetle przepisów rozporządzenia zakłady kontrolowane przez pracowników Sekcji Nadzoru Higieny Komunalnej w Ostrołęce wykazały nieprawidłowości, na które zostały wdrożone postępowania administracyjne.

Ogółem w latach 2008 – 2009 wdrożonych zostało 11 postępowań administracyjnych, i wydano 9 decyzji . Zalecenia pokontrolne zostały wykonane w całości i 9 postępowań administracyjnych zostało zakończonych.

W roku 2008 nałożono 2 mandaty karne (200zł), w roku 2009 nałożono jeden mandat karny (100zł) za zły stan sanitarny m.in. brak prawidłowej dezynfekcji narzędzi, brudne grzebienie i szczotki, ogólny nieporządek.

W związku z poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dokonano kontroli 10 solariów pod kątem korzystania z urządzeń opalających oraz w związku z wejściem w życie w dniu 1 kwietnia 2009r. zharmonizowanej normy PN-EN 60335-2-27:2004(U) Bezpieczeństwo elektryczne przyrządów do użytku domowego i podobnego- Część 2-27: Wymagania szczegółowe dla przyrządów do naświetlania skóry promieniami podczerwonymi i nadfioletowymi.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 lutego 2004r. w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej w 2009 roku wspólnie z Nadzorem Zapobiegawczym dokonano 6 odbiorów nowopowstałych zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej w powiecie ostrołęckim.

Dworce autobusowe i kolejowe

Pod nadzorem Powiatowej Stacji znajdują się: 1 dworzec autobusowy i 1 dworzec PKP.

Dworzec PKP zaopatrzony jest w wodę z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce, odprowadzenie nieczystości płynnych do kanalizacji miejskiej. Sprzątaniem zajmuje się firma Usługi p. Waldemara Wiechy z Ostrołęki. Teren wokół dworca i na peronach utrzymany jest w dobrym stanie sanitarnym. Pojemniki na odpady komunalne ustawione są przed dworcem i na peronach w wystarczającej ilości, odpady komunalne odbierane są przez firmy SULO ul. Kurpiowska i Zakład Usług komunalnych w Laskowcu p. Kisiel. Dworzec PKS w Ostrołęce zlokalizowany jest w centrum miasta, przystosowany jest dla osób niepełnosprawnych. Ogólny stan sanitarny pomieszczeń budynku podczas kontroli był dobry. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest urządzenie wodociągowe w Ostrołęce, odprowadzenie ścieków do kanalizacji miejskiej. Sprzątaniem i stanem sanitarnym budynku dworca zajmuje się firma Purzeczko z Łomży, zaś otoczeniem budynku i placem manewrowym firma SULO ul. Kurpiowska.

Podczas przeprowadzonych kontroli (4 kontrole) nie stwierdzono uchybień natury sanitarno – technicznej, nie wydano decyzji oraz nie nakładano mandatów karnych.

Tereny rekreacyjne

Parki, stadiony, hale sportowe, plaża miejska objęte są stałym nadzorem sanitarnym przez tut. Stację, stan sanitarny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

W związku z poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie z dnia 05.05.2009r. znak GIS-BI-074-68/JO/09 na terenie powiatu ostrołęckiego przez pracowników Sekcji Higieny Komunalnej i Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzone zostały trzy akcje kontroli piaskownic połączone z badaniem zanieczyszczenia mikrobiologicznego piasku.

Podczas I akcji do 18 maja 2009r. skontrolowano 102 piaskownice w tym:

- w przedszkolach – 15
- innych (osiedlowych)– 87

Podczas II akcji do 15 lipca 2009r. przeprowadzono kontrole 87 piaskownic w tym:

- w przedszkolach – 1
- innych (osiedlowych) – 86

Podczas III akcji do 14 sierpnia 2009r. przeprowadzono kontrole 74 piaskownic w tym:

- w przedszkolach – 2
- innych (osiedlowych) – 72

Do właścicieli piaskownic – Spółdzielni Mieszkaniowych w Ostrołęce Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wystosował wystąpienia w sprawie zabezpieczeniu placów zabaw (piaskownic) przed dostępem zwierząt, aby nie stwarzały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi – zgodnie z art. 5 ust.1 pkt.1; 66 ust.1 pkt. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo Budowlane (tekst jednolity Dz. U. Nr 156, poz.1118 z późn. zm.) oraz art. 13 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001r. o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz. U. Nr 126, poz. 1384 z późn. zm.).

Podczas przeprowadzonych kontroli uznano, że 74 piaskownice są właściwie zabezpieczone przed dostępem zwierząt tj. w pełni ogrodzone oraz przykrywane na noc.

Właściciele piaskownic wymienili piasek w piaskownicach przed sezonem oraz dwa razy w jego trakcie.

Spółdzielnia Mieszkaniowa „Centrum” przy ul. Sikorskiego 45 w Ostrołęce wykonała na zlecenie badania piasku z 19 piaskownic na osiedlu centrum. Przeprowadzone badania nie wykazały bakterii z rodzaju Salmonella i pasożytów Toxocara.

Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce znajduje się 181 obiektów w powiecie grodzkim (apteki, cmentarze, domy pogrzebowe, pralnie, pokoje gościnne, areszt śledczy, parkingi, stacje paliw, urzędy poczty). Zgodnie z harmonogramem kontroli w roku 2009 przeprowadzono 94 kontrole.

W miesiącu wrześniu 2009r. w Areszcie Śledczym w Ostrołęce po kontroli sanitarnej wystosowano wystąpienie na stan sanitarno – techniczny pomieszczeń. Zalecenia zawarte w wystąpieniu zostały częściowo wykonane.

Pozostałe obiekty podczas przeprowadzanych kontroli nie wykazywały uchybień natury sanitarno – technicznej, nie wydano decyzji oraz nie nakładano mandatów karnych.

Stan sanitarny obiektów i środków transportu pasażerskiego

W roku 2009 skontrolowano samochody do przewozu chorych; samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich; wagony w pociągach osobowych oraz wrywkowo autobusy komunikacji publicznej (PKS, MZK). Po przeprowadzonej kontroli autobusów wystosowano wystąpienie do Przedsiębiorstwa Komunikacji Samochodowej w Ostrołęce w sprawie niekompletnie wyposażonych apteczek I pomocy oraz braku informacji o zakazie palenia tytoniu. Zalecenia pokontrolne zostały wykonane. Podczas pozostałych przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono zaniedbań w zakresie czystości i porządku.

Ogółem przeprowadzono 31 kontroli sanitarnych.

Podsumowanie

Na terenie powiatu grodzkiego w roku 2009 pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej ogółem przeprowadzili 368 kontroli, w tym:

- urządzenia wodociągowe – 6
- kąpieliska – 2
- basen – 2
- studnie publiczne – 8
- obiekty użyteczności publicznej – 151
- zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej – 199

Przeprowadzone kontrole sanitarne pozwalają stwierdzić, że z roku na rok poprawia się stan sanitarny i techniczny obiektów użyteczności publicznej .

W roku 2009 przeprowadzono również kontrole interwencyjne związane ze skargami i interwencjami mieszkańców. Skargi te dotyczyły m.in.: zdejmowania płyt azbestowych z bloków przy ul. 11 Listopada i ul. Zubrzyckiego; likwidacji i uciążliwości ubikacji przydomowej – wolnostojącej przy ul. Śląskiej; pozbywania się odpadów komunalnych przez użytkowników lokali przy ul. Goworowskiej 3 i 5; uciążliwości z zakładów pracy na posesję prywatną przy ul. Traugutta; złej jakości wody przeznaczonej do spożycia dla ludzi – zapach z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce.

V. Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego PSSE w Ostrołęce realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie ochrony zdrowia publicznego poprzez opiniowanie lub uzgadnianie pod względem sanitarno-higienicznym planu zagospodarowania przestrzennego miasta, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta, dokumentacji projektowych inwestycji w szczególności projektów budowlanych oraz wniosków dotyczących konieczności wykonania raportu oddziaływania inwestycji na środowisko i jego zakresu oraz uzgadniania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Na podstawie art.3 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej/ Dz.U nr 122 z 2006r poz.851 z późn.zmianami / sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Ostrołęce w 2009 roku sprawowała nadzór sanitarny polegający w szczególności na uzgadnianiu lub opiniowaniu pod względem sanitarno-higienicznym

- Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki
- Projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego
- Zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego
- Wnoszeniu wniosków do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego
- dokumentacji projektowych
- wniosków dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko planowanych przedsięwzięć z
- uzgodnień warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach
- udział w odbiorach końcowych zrealizowanych inwestycji i przekazywanych do użytkowania
- udział w kontrolach w trakcie budowy inwestycji

W 2009r w wyżej wymienionym zakresie:

- wydano 6 opinii sanitarnych o projektach zmian miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki
- wydano 1 opinię sanitarną dotyczącą projektu zmian studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki
- wydano 11 opinii sanitarnych uzgadniających zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego
- złożono 10 wniosków do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego
- wydano ogółem 8 pozytywnych opinii sanitarnych o projektach budowlanych
- wydano 1 postanowienie przejściowe uzgadniające środowiskowe uwarunkowania
- wydano 3 opinie sanitarne o środowiskowych uwarunkowaniach
- wydano 19 opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym w 1 przypadku

stwierdzono obowiązek sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko, który dotyczył przedsięwzięcia pn. Budowa kompleksu budynków handlowo-usługowych w Ostrołęce

- Wydano 28 decyzji do pozwoleń na użytkowanie zrealizowanych inwestycji oraz przeprowadzono 31 kontrole w trakcie budowy

Do głównych obiektów, które zostały zgłoszone do PPIS w Ostrołęce zgodnie z art.56 Prawa Budowlanego, na które wydano decyzje do pozwoleń na użytkowanie należą:

- Budynek kuchni dla Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce ul. Aleja Jana Pawła II 120A
- Budynek handlowo-usługowy /galeria ALIUS/ w Ostrołęce ul. Gorbatowa
- Sala bankietowa „ZYGRA” w Ostrołęce ul. Targowa
- Apteka w Ostrołęce ul. Hallera
- Oddziały szpitalne Blok „A” Samodzielnego Zespołu Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej w Ostrołęce ul. Aleja Jana Pawła II 120A
- Budynek Wyższej Szkoły Administracji Publicznej w Ostrołęce ul. Korczaka 73
- Stacja Uzdatniania Wody dla Samodzielnego Zespołu Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej w Ostrołęce ul. Aleja Jana Pawła II 120A
- Hala produkcyjna konstrukcji stalowych w Ostrołęce ul. Kołobrzeska
- Boisko sportowe „Orlik 2012” w Ostrołęce ul. Papiernicza

Do najczęściej występujących nieprawidłowości na etapie odbiorów i przekazywania obiektów do użytkowania w 2009r należy zaliczyć:

- brak pełnego zagospodarowania terenu z wykonaniem utwardzonych dojazdów, placów manewrowych
- braki w kompletnym na dzień oględzin wyposażeniu technologicznym
- nieprawidłowości w wentylowaniu pomieszczeń w stosunku do uzgodnionego projektu budowlanego oraz brak przeprowadzonych pomiarów skuteczności działania wentylacji w obiektach

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny na bieżąco współpracował z Wydziałem Budownictwa Urzędu Miejskiego w Ostrołęce na etapie wydawania opinii sanitarnych o odstępstwie lub konieczności przeprowadzenia oceny o oddziaływaniu na środowisko oraz opiniowaniu inwestycji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko dla których raport może być wymagany.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego PSSE w Ostrołęce realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie ochrony zdrowia publicznego poprzez opiniowanie lub uzgadnianie pod względem sanitarno-higienicznym planu zagospodarowania przestrzennego miasta, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta, dokumentacji projektowych inwestycji w szczególności projektów budowlanych oraz wniosków dotyczących konieczności wykonania raportu oddziaływania inwestycji na środowisko i jego zakresu oraz uzgadniania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

W zakresie zaopatrzenia w wodę i odprowadzenia nieczystości ciekłych zrealizowano nowe odcinki sieci wodociągowej oraz sieci kanalizacji sanitarnej w mieście Ostrołęka. W zakresie drogownictwa zrealizowane zostały odcinki drogi krajowej nr 53 oraz nowe odcinki ulic w mieście.

VI. Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy.

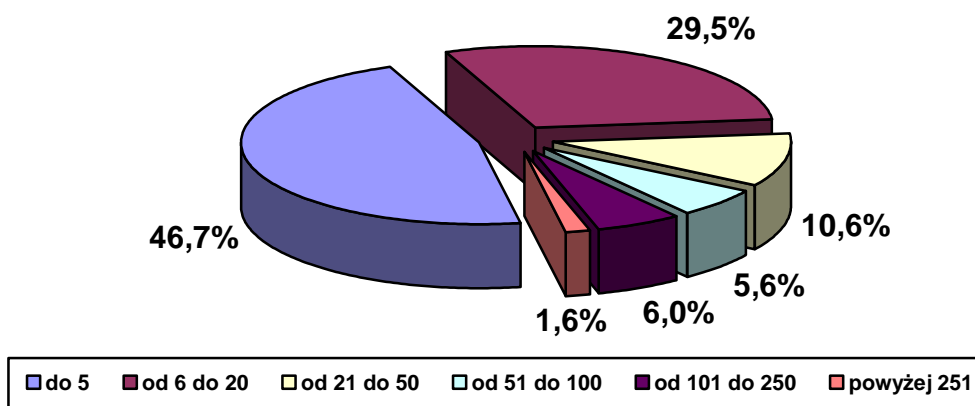
Liczba podmiotów gospodarczych pozostających w ewidencji Sekcji Higieny Pracy zwiększyła się w stosunku do roku 2008 o prawie 9,2% i wynosi obecnie 302 zakłady pracy.

Większość nadzorowanych przedsiębiorstw stanowią nadal zakłady zatrudniające do 5 osób / 141 obiekty/, co stanowi 46,7% wszystkich podmiotów znajdujących się w ewidencji Sekcji Higieny Pracy.

Prawie 30% obiektów stanowią zakłady pracy, w których zatrudnienie mieści się w granicach od 6 do 20 pracowników. Prawie 11 % stanowią zakłady pracy zatrudniające od 21 do 50 pracowników, 5,6 % to zakłady zatrudniające od 51 do 100 pracowników i tylko w 1,6 % zakładów zatrudnia się powyżej 250 pracowników.

Liczba zatrudnionych w zakładach pracy	Liczba zakładów	Odsetek całkowitej liczby zakładów nadzorowanych przez HP w mieście Ostrołęki
do 5	141	46,7%
6 – 20	89	29,5%
21 – 50	32	10,6%
51 - 100	17	5,6%
101 - 250	18	6,0%
powyżej 251	5	1,6%

Struktura zatrudnienia w zakładach pracy na terenie miasta Ostrołęki



Podobna struktura zatrudnienie obserwowana jest od kilku lat .

Kontrole w zakładach przeprowadzane są zgodnie z harmonogramem sporządzanym w każdym roku , są tzw. kontrole kompleksowe oraz dodatkowo przeprowadzane są kontrole tematyczne i interwencyjne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce sporządzając plan kontroli stosuje zasady różnicowania intensywności sprawowanego nadzoru w zależności od występowania czynników szkodliwych i uciążliwych na stanowiskach pracy oraz poziomu ryzyka zawodowego występującego w zakładach pracy.

W 2009 roku przeprowadzono ogółem 113 kontroli w zakładach pracy ,w tym 22 kontrole kompleksowe .Pozostałe to kontrole głównie sprawdzające wykonanie wydanych zaleceń pokontrolnych oraz kontrole tematyczne, przede wszystkim w ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 84 decyzji administracyjnych, ze 127 nakazami ,wydano 8 upomnień oraz 2 postanowienie o nałożeniu grzywny w wysokości 3000 złotych. Nie nakładano mandatów karnych za zły stan sanitarny.

Wśród wydanych nakazów najczęściej występujące dotyczyły:

- braku oceny ryzyka zawodowego(6),
- złego stanu sanitarno-technicznego (5),
- braku badań środowiskowych(2),
- braku rejestru czynników szkodliwych (5),
- braku kart charakterystyki niebezpiecznych preparatów chemicznych (8),
- pracy w przekroczeniach NDN (11),
- braku szkolenia BHP bądź instrukcji BHP (2).

Środowisko pracy w zależności od rodzaju technologii i zabezpieczeń jest źródłem czynników działających pośrednio lub bezpośrednio na zdrowie pracujących.

Skutkiem pracy w narażeniu na działanie czynników szkodliwych oraz uciążliwości i niewłaściwej profilaktyki opieki lekarskiej są choroby zawodowe.

W 2009 roku przeprowadzono 14 postępowania w sprawie podejrzenia choroby zawodowej.

Wydano 1 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej , dotycząca choroby narządu słuchu.

W pozostałych 9 przypadkach wydano decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Ponadto w ramach akcji dotyczących rozpowszechniania promocji zdrowego stylu życia w miejscu pracy informowano pracodawców:

- o przestrzeganiu zakazu palenia papierosów,
- nakłaniano do przystąpienia do programu prozdrowotnego na temat szkodliwości palenia papierosów.

VII. Warunki zdrowotne w placówkach nauczania i wychowania

W 2009r pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce znajdowało się:

- 1 żłobek
- 13 przedszkoli oraz innych form wychowania przedszkolnego
- 6 szkół podstawowych
- 3 gimnazja
- 2 technika
- 7 liceów ogólnokształcących
- 4 zespoły szkół ogólnokształcących
- 4 zespoły szkół ponadpodstawowych
- 8 szkół policealnych
- 2 centra szkolenia zawodowego
- 4 internaty
- 10 placówek z pobytem dziennym
- 1 placówka z pobytem całodobowym
- 1 placówka z pobytem dziennym i całodobowym
- 14 placówek pracy pozaszkolnej
- 4 szkoły wyższe

W placówkach tych przeprowadzono 143 kontrole sanitarne, obejmując bieżącym nadzorem 80 % placówek będących w ewidencji.

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2009r w zakresie higieny dzieci i młodzieży miała na celu zapewnienie bezpiecznych warunków i odpowiedniego standardu higienicznego nauki, pobytu i wypoczynku dzieci i młodzieży w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach oraz placówkach wypoczynku.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 10 decyzji administracyjnych oraz wystosowano 16 wystąpień pokontrolnych. Z czego w 2009r wyegzekwowano 7 decyzji, oraz wyegzekwowano 10 decyzji z lat ubiegłych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami nauczania, wychowania i wypoczynku koncentrowała się głównie, podobnie jak w latach poprzednich, na egzekwowaniu przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w celu ochrony zdrowia dzieci i młodzieży przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych środowiska szkolnego, a w szczególności nad:

- wymaganiami w stosunku do pomieszczeń i sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych,
- higieną procesów nauczania, wychowania i wypoczynku,

- warunkami zdrowotnymi środowiska fizycznego placówek oświatowo-wychowawczych,
- ergonomią stanowisk pracy ucznia,
- higieną pracy umysłowej ucznia,
- oceną przygotowania szkół do nowego roku szkolnego,
- warunkami organizowania wypoczynku dla dzieci i młodzieży.

Stan techniczny placówek nauczania i wychowania

Oceniając stan techniczny placówek nauczania i wychowania znajdujących się na terenie miasta Ostrołęki należy stwierdzić, że sytuacja w placówkach oświatowo-wychowawczych z roku na rok ulega poprawie. Pomieszczenia dydaktyczne, sale gimnastyczne, korytarze, sanitariaty, szatnie są systematycznie remontowane, poprawiany jest ich standard, wymieniane są ławki i krzesła, stolarka drzwiowa, oświetlenie elektryczne, co zapewnia uczniom lepsze warunki nauki. W porównaniu z rokiem ubiegłym przeprowadzono więcej prac remontowych lecz pomimo wykonania prac remontowych nadal jednak część budynków wymaga przeprowadzenia większego zakresu prac remontowych mających wpływ na warunki higieniczno – sanitarne placówek:

- Szkoła Podstawowa Nr 1 (**wymiana lamp oświetleniowych w części sal lekcyjnych oraz na korytarzach szkolnych, remont nawierzchni boiska szkolnego**),
- Szkoła Podstawowa Nr 2 (**malowanie ścian i sufitów w łazienkach dla nauczycieli wychowania fizycznego**)
- Szkoła Podstawowa Nr 6 (**zapewnienie na grzejnikach centralnego ogrzewania osłon ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym na korytarzach szkolnych**),
- Zespół Szkół Nr 3 – (**remont kapitalny łazienek dla uczniów, remont schodów w budynku szkoły, remont nawierzchni boiska sportowego**),
- Zespół Szkół Nr 4 (**naprawa ogrodzenia terenu szkoły, zapewnienie ciepłej bieżącej wody w łazienkach dla uczniów oraz w natryskach**),
- Gimnazjum Nr 1 (**remont pomieszczeń sanitarnych przy salach rekreacyjno – zastępczych, remont nawierzchni boiska**),
- Gimnazjum Nr 2 (**naprawa podłóg w części sal lekcyjnych i na części korytarzy, remont natrysków przy sali gimnastycznej, zapewnienie opraw oświetleniowych w salach lekcyjnych i na korytarzach, remont nawierzchni boiska szkolnego**),
- II Liceum Ogólnokształcące – (**zapewnienie ciepłej bieżącej wody przy wszystkich umywalkach dla uczniów w zespołach sanitarnych**),
- Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 – (**remont połogi w sali gimnastycznej, remont nawierzchni na placu szkolnym od strony budynku warsztatowego, postępowanie administracyjne dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu**

sanitarnego powierzchni podłogi w dolnej sali gimnastycznej prowadzone jest od roku 2001.

- Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 (**remont kapitalny łazienek dla uczniów – wymiana glazury, terakoty, armatury sanitarnej, przywrócenie do użytkowania łazienek dla uczniów na II piętrze, zapewnienie właściwego oświetlenia sztucznego w salach lekcyjnych**),
- Centrum Kształcenia Praktycznego, ul. Kamińskiego – (**malowanie ścian i odnowienie ram okiennych w pomieszczeniach warsztatowych**),
- Przedszkole Miejskie Nr 5 – (**zapewnienie prawidłowych warunków sanitarno – higienicznych i funkcjonalnych w zaadaptowanych pomieszczeniach**),
- Przedszkole Miejskie Nr 7 – (**zapewnienie prawidłowych warunków sanitarno – higienicznych w zespołach sanitarnych dla dzieci młodszych, zamontowanie zlikwidowanych brodzików**).

W wyniku przeprowadzonych kontroli placówek nauczania i wychowania stwierdzono również, że w **Przedszkolach Miejskich Nr 5 i Nr 7 w Ostrołęce** pomieszczenia mieszkalne zaadaptowane w 2007r bez uzyskania stosownych uzgodnień na pomieszczenia doprowadzenia zajęć dla dzieci nie spełniają nadal wymagań sanitarnych i funkcjonalnych, są zbyt małe w stosunku do liczby dzieci tam przebywających w związku z czym nie zachowany jest właściwy wskaźnik powierzchni przypadający na dziecko, nie są właściwie wentylowane, zespoły sanitarne i szatnie są urządzone nieprawidłowo.

Specjalny Ośrodek – Szkolno Wychowawczy od lat boryka się z **problemami lokalowymi. Norm higienicznych nie spełnia część mieszkalna ośrodka gdyż występuje nadmierne zagażowanie w salach sypialnych, biblioteka znajduje się w pomieszczeniu bez okien, w sali do religii oświetlenie naturalne jest niewystarczające, brak jest również prawidłowo urządzonej pralni oraz brak wydzielonych pomieszczeń przepierek i suszenia mokrej odzieży**),

Na poddaszu w budynku II Liceum Ogólnokształcące zaadaptowano dwa pomieszczenia na sale lekcyjne nie spełniające wymagań sanitarno – technicznych w zakresie wysokości i oświetlenia naturalnego. Ponadto dwie pracownie komputerowe nadal znajdują się w pomieszczeniach, w których poziom podłogi znajduje się poniżej terenu urządzonego przy budynku.

Warunki do utrzymania higieny osobistej

Standardem higienicznym w placówkach nauczania i wychowania jest zapewnienie w sanitariatach stałego dostępu do papieru toaletowego, mydła w płynie i ręczników jednorazowych lub suszarek do rąk oraz zapewnienie ciepłej bieżącej wody. Jednak w wielu szkołach jest to wymóg nie do końca spełniony, wyposażenie łazienek dla uczniów w środki

do utrzymania higieny osobistej nie zawsze jest wystarczające. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wydał 4 decyzje administracyjne z terminem natychmiastowej wykonalności zobowiązujące do zapewnienia w łazienkach dla uczniów właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej.

W Zespole Szkół Nr 4 nie są spełnione wymogi dostępności uczniów do ustępów i umywalek w zespołach sanitarnych, brak jest też ciepłej wody w łazienkach dla uczniów. Postępowanie administracyjne dotyczące zapewnienia ciepłej bieżącej wody prowadzone jest od 2005 roku. Nadal również brak jest ciepłej bieżącej wody w II Liceum Ogólnokształcącym (przy części umywalek) i Zespole Szkół Zawodowych Nr 2 w Ostrołęce.

W 2009r zapewniono ciepłą wodę bieżącą w łazienkach dla uczniów w starej części szkoły w Szkole Podstawowej Nr 1 w Ostrołęce.

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Ważnym czynnikiem warunkującym prawidłowy rozwój i zdrowie ucznia jest jego aktywność fizyczna. Dlatego też nie bez znaczenia są warunki środowiskowe prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. najkorzystniejsza sytuacje do prowadzenia wychowania fizycznego mają placówki, które posiadają sale gimnastyczna z pełnym zapleczem socjalno – sanitarnym lub niepełnowymiarowa – zastępczą salę gimnastyczna i/ lub sale rekreacyjna oraz boisko.

Oceniając placówki pod względem posiadania infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono, że wszystkie szkoły na terenie miasta posiadają warunki do prowadzenia tych zajęć we własnych salach gimnastycznych lub też w miejskich halach sportowych. Natomiast istniejące przy salach gimnastycznych natryski nie są wykorzystywane przez dzieci i młodzież po lekcjach wychowania fizycznego, a nawet po dodatkowych, pozalekcyjnych zajęciach sportowych.

Higienizacja procesów nauczania

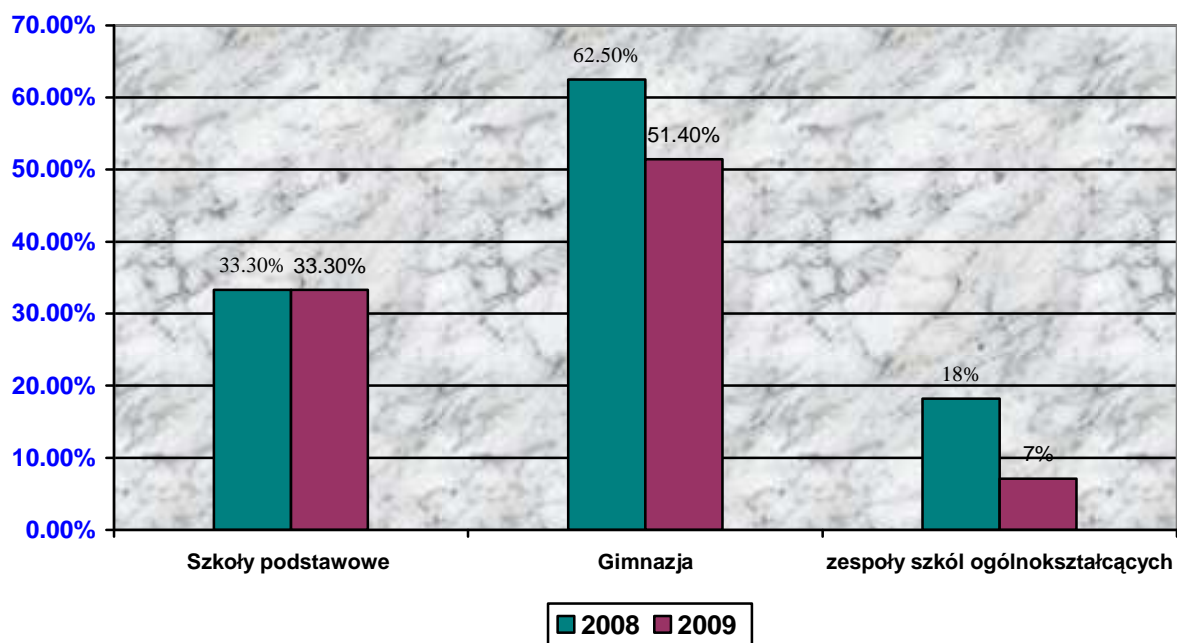
Na zdrowie uczniów, w środowisku szkolnym wpływa organizacja procesu nauczania. Analiza planów lekcyjnych pod względem higienicznym, dokonywana podczas bieżących kontroli placówek oświatowo – wychowawczych wskazuje, że nie wszystkie spełniają wymagania w zakresie:

- równomiernego rozłożenia zajęć dydaktycznych w poszczególnych dniach tygodnia,
- długości przerw międzylekcyjnych,
- uwzględnienia zajęć z elementami ruchu w każdym dniu,
- nie łączenia zajęć z jednego przedmiotu w kilkogodzinne bloki.

Wyniki oceny tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach

Rodzaje placówek	Tygodniowy rozkład zajęć			
	Liczba skontrolowanych		Liczba niezgodnych z normą	
	placówek	oddziałów	placówek	oddziałów
Szkoły podstawowe	4	75	3	25
Gimnazja	3	35	2	18
Zespoły szkół ogólnokształcących	1	14	1	1
ogółem	8	124	6	44

Wykres 1. Nieprawidłowe rozkłady zajęć lekcyjnych w poszczególnych typach szkół



Z powyższych danych wynika, że w szkołach podstawowych nieprawidłowo ułożone tygodniowe rozkłady zajęć utrzymują się na tym samym poziomie co w roku 2008 i stanowią 33,3% skontrolowanych, natomiast w gimnazjach i zespołach szkół ogólnokształcących nastąpił spadek nieprawidłowo ułożonych tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych – w gimnazjach z 62,5% w roku 2008 do 51,4% w 2009r i w zespołach szkół ogólnokształcących analogicznie z 18% do 7%.

Niewłaściwa organizacja pracy umysłowej ucznia w systemie lekcyjnym powoduje często występowanie objawów zmęczenia i znużenia w wyniku czego obniża się sprawność układu nerwowego i mięśniowego. Za właściwe przygotowanie planów lekcji odpowiedzialny jest dyrektor szkoły. Zdarza się jednak często, że najważniejszą sprawą jest spełnienie wymogów programów nauczania, a dopiero na drugim miejscu uwzględniane są wymagania higieniczne.

Dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów

Innym ważnym elementem środowiska szkolnego, mającego wpływ na rozwój młodego człowieka jest prawidłowo dobrane do wzrostu stanowisko pracy ucznia. Przeprowadzone co roku badania w przedszkolach i szkołach podstawowych, wykazują dużą poprawę w tym zakresie. W 2009r nie stwierdzono w kontrolowanych przedszkolach i szkołach podstawowych używania mebli niezgodnych z zadaniami ergonomii.

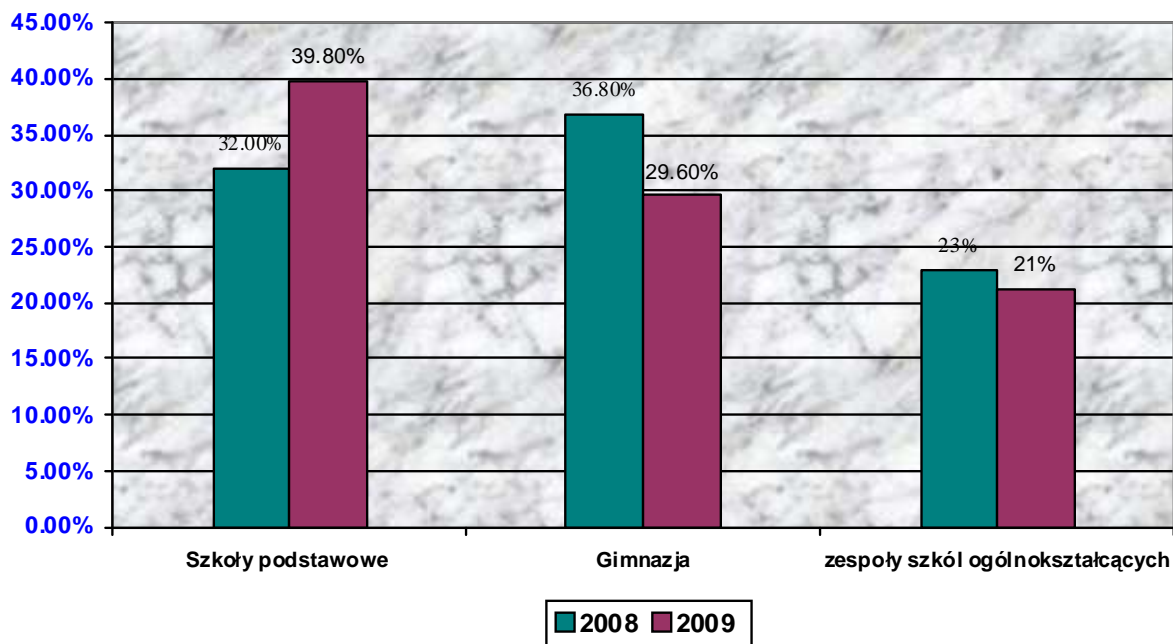
Na uwagę i przypomnienie zasługuje jeszcze fakt, że zgodnie z § 9 ust. 2 Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach. (Dz.U. Nr 6 z dnia 22 stycznia 2003r., poz. 69) - na podstawie ustawy o systemie oświaty z dnia 7 września 1991r wszystkie nowo zakupione meble szkolne i sprzęt sportowy powinny posiadać certyfikaty zgodności.

Warunki do prowadzenia dożywiania

Na prawidłowy rozwój, zdrowie dzieci i młodzieży oraz ich samopoczucie, aktywność, dyspozycje do pracy i zabawy ma wpływ między innymi żywienie. Obiady szkolne spełniają ważną rolę jako źródło najważniejszych składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej ucznia. W odniesieniu do uczniów, którym dom nie zapewnia właściwego odżywiania, posiłki te liczą się szczególnie.

W 2009roku, w porównaniu do 2008roku zwiększyła się liczba uczniów korzystających z dożywiania w szkołach podstawowych, na co zapewne wpłynęło uruchomienie bloku żywieniowego w Szkole Podstawowej Nr 10 w Ostrołęce . W gimnazjach i zespołach szkół ogólnokształcących liczba uczniów korzystających z dożywiania zmniejszyła się.

Wykres 2. Uczniowie korzystający z obiadów w szkołach wydających posiłki



Uczniowie mieli również możliwość zakupu produktów spożywczych w sklepikach działających na terenie szkół. Jednakże sklepiki szkolne oferowały w znacznej mierze asortyment produktów zgodny z upodobaniami uczniów, nie zawsze sprzyjający właściwemu odżywianiu, w nielicznych tylko sklepikach uczniowie mogli kupić produkty mleczne, soki owocowe i owoce.

Nadzór nad substancjami i preparatami niebezpiecznymi

Nadzór nad substancjami i preparatami niebezpiecznymi prowadzony był przez cały rok w formie kontroli sanitarnych pracowni chemicznych w placówkach nauczania.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad pracowniami chemicznymi i klasopracowniami w szkołach zwracano uwagę na:

- aktualny spis posiadania niebezpiecznych substancji i niebezpiecznych preparatów,
- sposób oznakowania niebezpiecznych substancji i niebezpiecznych preparatów
- sposób przechowywania substancji i preparatów chemicznych
- posiadanie instrukcji bhp w pracowniach i klasopracowniach,
- termin ważności substancji i preparatów chemicznych
- zapewnienie odpowiedniej ilości środków do udzielania I – ej pomocy w razie wypadku,
- zapoznanie uczniów z kartami charakterystyk niebezpiecznych substancji i niebezpiecznych preparatów,
- zainstalowanie zlewów z bieżącą wodą w pomieszczeniach, w których występuje niebezpieczeństwo oblania się środkami żrącymi.

W 2009 roku, podobnie jak w 2008r w 5 szkołach na terenie miasta prowadzona była gospodarka substancjami i preparatami niebezpiecznymi. W szkołach tych znajduje się łącznie około 53,67 kg substancji i preparatów niebezpiecznych. Przetworzonych substancji i preparatów chemicznych nie stwierdzono, nie stwierdzono też nieprawidłowości w stosowaniu i przechowywaniu substancji i preparatów chemicznych.

Warunki zdrowotne w pracowniach komputerowych

Dokonano oceny warunków zdrowotnych we wszystkich pracowniach komputerowych znajdujących się w szkołach. Najczęściej występujące uchybienia to:

- zbyt duże zagęszczenie uczniów w pracowni, które może negatywnie z punktu higieny zdrowotnej wpływać na zdrowie uczniów (w pomieszczeniu zagęszczonym występuje ograniczona swoboda ruchu, słaba wentylacja, niewłaściwy mikroklimat).

- nieodpowiednie oświetlenie sztuczne, brak opraw rastrowych zapewniających komfort pracy wzrokowej oraz eliminujących olśnienie - olśnienie bezpośrednie od opraw, okien, ścian oraz olśnienie odbiciowe od ekranu monitora.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

Tak, jak w latach poprzednich najbardziej popularną formą wypoczynku na terenie miasta był wypoczynek w miejscu zamieszkania tj. zima / lato w mieście. W 2009 r 2341 dzieci i młodzieży skorzystało z tego rodzaju wypoczynku. Pod względem sanitarnym placówki te były dobrze przygotowane, zaniedbań czystości i porządku nie stwierdzono.

Inne formy wychowania przedszkolnego

Przepisy wprowadzone nowelizacją ustawy o systemie oświaty, uchwaloną 7 września 2007r (Dz. U. Nr 181, poz. 1292) i wydane na ich podstawie rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2008r w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania (Dz. U. Nr 7 poz. 38) dały gminom oraz innym osobom prawnym, a także fizycznym możliwość organizowania od stycznia 2008r wychowania przedszkolnego w formach innych niż przedszkola i oddziały przedszkolne w szkołach podstawowych. Zgodnie z w/w obowiązującymi przepisami prawa w celu zarejestrowania innej formy wychowania przedszkolnego w jednostce samorządu terytorialnego należy uzyskać opinię Państwowego Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymogów sanitarnych określonych w przepisach.

Na terenie miasta funkcjonują 2 takie formy wychowania przedszkolnego:

1. Punkt Przedszkolny „Chatka Puchatka” , Ostrołęka ul. Wiejska 11.
2. Punkt Przedszkolny „Akademia Maluchów” w Ostrołęce ul. Geodetów 15

Stan sanitarno - techniczny piaskownic i placów zabaw dla dzieci w przedszkolach.

Ulubionym miejscem zabaw dla dzieci są piaskownice. Te z kolei są często toaletą dla zwierząt domowych i dzikich, szczególnie dla psów i kotów. Dziecko poznaje świat przez smak. Przez przewód pokarmowy dziecka wędrują niezliczone drobiny piasku. Jeśli w piaskownicy znajdują się odchody zwierząt – bawiące się w nich dzieci narażone są na zakażenie owsicą, lambliozą, bąblowicą, toksoplazmozą i toksokarozą.

Dlatego należy bezwzględnie dbać o czystość piaskownic będących elementami przedszkolnych placów zabaw. Piasek w nich powinien być wymieniany przed sezonem oraz przynajmniej dwa razy w jego trakcie. Piaskownice powinny być zamykane, lub przykrywane daszkami siatkowymi lub brezentowymi po zakończonej zabawie. Place zabaw muszą być ogrodzone, aby zmniejszyć możliwość zanieczyszczenia ich odchodami zwierzęcymi. Miejsca zabaw dla dzieci muszą być czyste i wolne od zagrożeń.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w przedszkolach na terenie miasta stwierdzono, że piaskownice są właściwie zabezpieczone przed dostępem zwierząt oraz przykrywane na noc, piasek w piaskownicach jest wymieniany przeważnie 2 razy w roku. Urządzenia sportowo – zabawowe na placach zabaw są sprawne i remontowane przed rozpoczęciem roku szkolnego, książki kontroli placów zabaw prowadzone są na bieżąco, przed każdorazowym korzystaniem z placu zabaw.

Podsumowanie

1. Warunki sanitarno – higieniczne w placówkach oświatowo- wychowawczych na terenie miasta ulegają systematycznej poprawie. Niewątpliwie na poprawę stanu sanitarno – technicznego placówek wpływ miały przeprowadzone prace remontowe jednak nadal są one nie wystarczające w stosunku do potrzeb. W roku bieżącym należy zapewnić standardy higieniczne i zapewnić ciepłą bieżącą wodę w łazienkach dla uczniów w Zespole Szkół Nr 4 w Ostrołęce,, II Liceum Ogólnokształcącym w Ostrołęce i Zespole Szkół Zawodowych Nr 2 w Ostrołęce.
2. Należy szczególnie zadbać o ciągły dostęp do standardowych środków higienicznych w placówkach nauczania i wychowania oraz dołożyć starań o zapewnienie optymalnych warunków higieniczno – sanitarnych we wszystkich pomieszczeniach.
3. Szczególnej dbałości ze strony osób odpowiedzialnych za kształtowanie środowiska szkolnego wymaga uwzględnienie zasad higieny pracy umysłowej uczniów przy ustalaniu tygodniowych planów zajęć lekcyjnych.
4. Nadal należy podejmować działania zmierzające do zapewnienia posiłku szkolnego jak największej liczbie uczniów. W 2009r w gimnazjach i zespołach szkół ogólnokształcących liczba uczniów korzystających z dożywiania zmniejszyła się.
5. W sklepikach szkolnych należy rozpowszechnić sprzedaż produktów mlecznych, owoców, warzyw, wód mineralnych niegazowanych, a ograniczyć sprzedaż słodczy i modnych „Fastfoodów”. Dyrektorzy szkół przed podpisaniem umów z agentami

prowadzącymi sklepiki szkolne powinni negocjować asortyment produktów żywieniowych sprzedawanych w sklepikach.

6. Ze względu na zagrożenia zdrowotne występujące w pracowniach komputerowych należy dążyć do zapewnienia w nich właściwego mikroklimatu który wywiera wpływ na samopoczucie ucznia, jego sprawność fizyczną i umysłową oraz na wydajność pracy.
7. W celu ograniczenia ryzyka sanitarnego i zapewnienia bezpieczeństwa dzieci korzystających z piaskownic zaleca się wymianę piasku w piaskownicach przed sezonem oraz przynajmniej dwa razy w jego trakcie. Niezbędnym również jest uświadamianie osobom odpowiedzialnym zagrożeń jakie stanowi niewymienialny piasek i przekonywania do zabezpieczania piaskownic które utrudnią lub uniemożliwią dostęp do piaskownic zwierzętom.

Zgodnie z art. 12 ust.1a ustawy z dnia 14.03.1985r o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz.U. Nr 122, poz. 851 z 2006r) niżej wymienione placówki oświatowo wychowawcze z dniem 1.01.2010r zostały przekazane pod nadzór Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie:

1. Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 w Ostrołęce ul. 11 Listopada 20 oraz Internat ZSZ Nr 1 w Ostrołęce ul. Parkowa
2. Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 w Ostrołęce ul. Bat. Czwartaków 6 oraz Internat ZSZ Nr 2 w Ostrołęce ul. Koszarowa
3. Zespół Szkół Zawodowych Nr 3 w Ostrołęce ul. Parkowa 12
4. Zespół Szkół Zawodowych Nr 4 w Ostrołęce ul. Traugutta 10 oraz Warsztaty ZSZ Nr 4 w Ostrołęce ul. Parkowa
5. I Liceum Ogólnokształcące w Ostrołęce ul. Traugutta 1
6. Internat I LO w Ostrołęce ul. Traugutta 1
7. II Liceum Ogólnokształcące w Ostrołęce ul. Traugutta 2A
8. Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy w Ostrołęce ul. Traugutta 9
9. Wielofunkcyjna Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza w Ostrołęce ul. Poznańska 34/36
10. Centrum Kształcenia Praktycznego w Ostrołęce ul. Kamińskiego 5
11. Centrum kształcenia Praktycznego w Ostrołęce ul. 11 Listopada 20
12. Poradnia Psychologiczno – Pedagogiczna w Ostrołęce ul. Oświatowa 1
13. Zespół Szkół Nr 5 w Ostrołęce ul. Berlinga 5(w skład zespołu wchodzi Gimnazjum i Liceum Ogólnokształcące)

VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2009 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce znajdowało się 624 obiekty żywności, żywienia i przedmiotów użytku funkcjonujące na terenie miasta Ostrołęki, w tym:

- 22 zakłady produkcji żywności,
- 376 zakładów obrotu żywnością, wśród których najliczniejszą grupę stanowią sklepy spożywcze (225),
- 129 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (w tym 82 zakłady małej gastronomii),
- 42 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 21 firm przewożących środki spożywcze,
- 1 wytwórnia opakowań do żywności,
- 13 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 20 miejsc obrotu kosmetykami.

Biorąc pod uwagę ocenę ryzyka skontrolowano w 2009 r. 273 obiektów, w tym:

- 100% obiektów produkcji żywności,
- 43,9% obiektów obrotu żywnością,
- 54,3% obiektów żywienia zbiorowego otwartego (w tym 89,4% restauracji),
- 83,3% zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

Przeprowadzono w nich 881 kontroli sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 83 decyzje administracyjne zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz za stwierdzone w czasie kontroli uchybienia z zakresu bieżącego stanu sanitarnego nałożono 48 mandatów karnych na kwotę 7850 zł. Nałożono w 2009r. dwukrotnie więcej mandatów karnych niż w 2008r. Kwota nałożonych mandatów wzrosła z 3220zł. do 7850 zł. Do uchybień, za które nakładano mandaty karne należały:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach, w których prowadzona była produkcja lub obrót,
- brak segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych,
- niedokładnie myte urządzenia i sprzęt produkcyjny.
- sprzedaż środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia i po upływie dat minimalnej trwałości.

Nałożono 19 mandatów karnych w sklepach spożywczych, 1 w piekarni, 1 w ciastkarni, 4 w hurtowniach artykułów spożywczych, 19 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, 1 w obiektach ruchomych i tymczasowych, 3 w wytwórniach lodów.

PPIS w Ostrołęce wydał w ubiegłym roku 89 decyzji zatwierdzających w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w trybie artykułu 62 ust 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. dla obiektów z terenu miasta Ostrołęki.

W roku 2009 dokonano oceny stanu sanitarnego skontrolowanych obiektów na podstawie arkusza oceny. W stosunku do liczby ocenianych obiektów 7,12% zakładów otrzymało ocenę „zakład niezgodny z wymaganiami”, (w 2008r.– 9,95% obiektów). Odsetek obiektów ocenionych niedostatecznie zmniejszył się, co świadczy o tym, że dalszej poprawie

ulega stan sanitarny nadzorowanych obiektów. Na poprawę stanu sanitarnego wpłynęło systematyczne instruowanie w zakresie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz konsekwentne egzekwowanie przez Państwową Inspekcję Sanitarną ich opracowania i wdrożenia, uruchamianie nowych obiektów, spełniających wymagania w zakresie prawa żywnościowego, a także wdrażanie systemu bezpieczeństwa zdrowotnego HACCP w dużych obiektach.

Charakterystyka grup obiektów

W Ostrołęce funkcjonują **3 wytwórnie lodów**, z których jedna produkuje wyłącznie na bazie gotowych komponentów i dodatków smakowych, jedna oprócz ww. surowców produkuje na bazie mleka płynnego i mleka w proszku oraz jedna wytwórnia lodów tradycyjnych - na bazie jaj, mleka, cukru i dodatków smakowych, produkująca okresowo w sezonie letnim. Zakłady te produkują na rynek lokalny. Jedna z wytwórni posiada niedostateczną przestrzeń roboczą, wszystkie posiadają odpowiednie wyposażenie w sprzęt i urządzenia oraz wdrożone zasady GHP/GMP. W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono obecność żywego gryzonia, niewłaściwy stan sanitarno – techniczny ścian i sufitu, brak czystości i porządku w pomieszczeniach obiektu. Właściciele dwóch wytwórni ukarano trzema mandatami karnymi. Pobrane do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej Kontroli Żywności próby lodów w tych wytwórniach nie były kwestionowane.

Lody w sezonie letnim produkowane są i sprzedawane także z automatów do lodów. W czasie kontroli przeprowadzonych w sezonie letnim ustalono, że obiekty te spełniają wymagania sanitarno-techniczne, nie zakwestionowano również prób lodów pobranych z dwóch automatów.

Liczną grupę wśród zakładów produkcyjnych stanowią **piekarnie i ciastkarnie**, produkujące głównie na rynek lokalny. Do najczęściej stwierdzanych uchybień w tych grupach obiektów należały:

- zawilgocone, pokryte pleśnią ściany i sufity w pomieszczeniach zakładu,
- uszkodzone powierzchnie wyposażenia będące w kontakcie z żywnością i niedokładnie myty sprzęt produkcyjny i urządzenia,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych,
- niewłaściwe magazynowanie surowców i składników,
- brak systematycznych wpisów do dokumentacji GHP.

W dwóch ciastkarniach pobrano do badań laboratoryjnych próby wyprodukowanych ciast, próby te nie były kwestionowane.

W Ostrołęce prowadzą działalność **dwie przetwórnie owocowe**: zamrażalnia owoców i zakład produkcji preparatów owocowych. Posiadają one prawidłowy ciąg technologiczny oraz dostateczną ilość pomieszczeń właściwie urządzonych i wyposażonych.

Zakłady te produkują i sprzedają wyroby na rynek krajowy i wspólnotowy. W zakładzie tym, zarówno w części dotyczącej produkcji preparatów owocowych jak i zamrażalni został wdrożony system Jakości ISO 22000 od 28.02.2008r. – certyfikat ważny do 26.02.2011r.

W ewidencji PPIS w Ostrołęce znajduje się również **zakład konfekcjonujący** artykuły spożywcze: cukier, ryż, kasze, kakao itp. Sprzedaje swoje wyroby na rynek krajowy i wspólnotowy. Zakład spełnia wymagania sanitarno-techniczne oraz funkcjonuje w oparciu o zasady HACCP.

Najlichnieszą grupę obiektów nadzorowanych przez PPIS w Ostrołęce stanowią obiekty obrotu żywnością tj. **sklepy i kioski oraz magazyny hurtowe**.

W czasie kontroli sanitarnych tych obiektów w roku 2009 stwierdzano następujące uchybienia:

- brak bieżącego porządku i czystości oraz niedostateczna przestrzeń robocza,
- ściany i sufity w pomieszczeniach sklepów i magazynów wymagające odnowienia, podłogi brudne, trudne do utrzymania w czystości,
- przechowywanie środków spożywczych w niewłaściwych temperaturach,
- niewłaściwa jakość żywności,
- zły stan sanitarny sprzętu i wyposażenia,
- brak bieżących i systematycznych zapisów wynikających z opracowanych instrukcji GHP.

Najwięcej uchybień stwierdzano w małych sklepach, gdzie powierzchnia sali sprzedaży i zaplecza nie jest wystarczająca w stosunku do oferowanego asortymentu. Za uchybienia z zakresu bieżącego stanu sanitarnego wobec osób odpowiedzialnych stosowano sankcje karne. Wydawano również decyzje administracyjne zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz opracowania i wdrożenia brakujących procedur.

W Ostrołęce prowadzi działalność z zakresu obrotu środkami spożywczymi 18 dużych placówek handlowych (sklepów) oraz 33 hurtownie. Obiekty te są urządzone i wyposażone odpowiednio do rodzaju prowadzonej działalności. Czternaście supermarketów oraz jedna hurtownia posiadają opracowany i wdrożony system HACCP.

W obiektach produkcji, obrotu żywnością oraz w zakładach żywienia zbiorowego pobrano do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej Kontroli Żywności 327 prób środków spożywczych z czego zakwestionowano 1 próbę skrzydełek z kurcząt ze względu na obecność pałeczek Salmonella oraz 7 prób ze względu na niewłaściwe oznakowanie opakowań jednostkowych.

W ciągu całego roku 2009 prowadzony był również nadzór nad **zakładami żywienia zbiorowego otwartego**. W ewidencji PPIS w Ostrołęce znajduje się **47** restauracji, sal bankietowych oraz **82 zakłady malej gastronomii (typu Fast-food, pijalnie piwa)**. Stan sanitarny tej grupy obiektów w porównaniu do roku ubiegłego pogorszył się. Za stwierdzone uchybienia sanitarne z zakresu bieżącego stanu sanitarnego nałożono 19 mandatów karnych na kwotę 4330zł. Liczba i kwota nałożonych mandatów w tej grupie obiektów zwiększyła się w 2009r. znacząco. (w 2008r. 2 mandaty karne na kwotę 250zł.). W czasie kontroli sanitarnych zakładów żywienia zbiorowego otwartego stwierdzano najczęściej:

- zły stan techniczny pomieszczeń - ściany, sufity, podłogi wymagają odnowienia,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych, niedokładnie myty sprzęt produkcyjny i wyposażenie,
- niewłaściwa jakość żywności,
- brak zachowanej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych,
- brak systematycznych zapisów wynikających z opracowanych instrukcji i procedur.

Stwierdzane uchybienia wynikały często ze zbyt rozszerzonego zakresu działalności, niedostosowanego do warunków lokalowych. Nie pozwalało to na higieniczne prowadzenie procesu produkcji.

W tej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli 7 prób potraw kulinarnych, próby nie były kwestionowane.

W trakcie przeprowadzonych kontroli w 12 obiektach obrotu i zakładach żywienia zbiorowego w Ostrołęce stwierdzono 507 rodzajów środków spożywczych przeterminowanych. Produkty przeterminowane wycofano z obrotu. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi.

Nadzorem PPIS w Ostrołęce objętych jest również **42 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.**

Funkcjonujące w zakładach pracy **2 stołówki pracownicze** oraz **4 bufety** spełniają wymagania sanitarne w zakresie urządzenia i wyposażenia. W jednym obiekcie stwierdzono niewłaściwe warunki mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i szkła bufetowego.

W 2009r w Ostrołęce funkcjonowały **2 bloki żywienia w szpitalu.**

Do 30.04.2009r. produkcja posiłków dla pacjentów prowadzona była w pomieszczeniach kuchni głównej w SZPZOZ w Ostrołęce, ul Sienkiewicza 56. Posiłki przygotowywane były w kuchni w pełnym zakresie i rozdzielane na oddziały oraz dowożone do rozdzielni posiłków w nowym budynku szpitala. W miesiącu maju 2009r. zatwierdzono nowy zakład żywienia w budynku przy ul. Al. Jana Pawła II 120a w zakresie produkcji potraw w technologii od surowca do wyrobu gotowego dla pacjentów szpitala, sprzedaży potraw w bufecie oraz przygotowywania i dostarczania potraw dla odbiorców zewnętrznych (catering).

W budynku przy ul. Sienkiewicza 56 mieszczą się obecnie 3 oddziały, do których posiłki dostarczane są w termosach z zakładu żywienia przy ul. Al. Jana Pawła II. W kuchenkach tych oddziałów odbywa się zmywanie naczyń stołowych. W jednej kuchence oddziałowej ściany i sufity wymagają odnowienia. Szafki kuchenne w kuchenkach oddziałowych są zniszczone, z ubytkami okleiny, zlewozmywak z ubytkami emalii.

We wszystkich kuchenkach oddziałowych brak jest umywalek do mycia rąk: do tego celu przeznaczono jedną komorę zlewozmywaków, zaopatrzonych w środki do mycia i dezynfekcji rąk i ręczniki jednorazowego użytku. Nie pobierano do badań laboratoryjnych prób posiłków w kuchni szpitala.

W Ostrołęce funkcjonują **2 domy opieki społecznej.** Bloki żywienia w tych obiektach pod względem ilości pomieszczeń, ich funkcjonalności oraz wyposażenia spełniają wymagania prawa żywnościowego, nie stwierdzano w nich również żadnych istotnych uchybień sanitarnych.

Stan sanitarno-techniczny bloku żywienia w **złobku** nie uległ zmianie. Nieprawidłowości w trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono.

Nadzorem PPIS w Ostrołęce objętych jest 22 stołówki w placówkach oświatowo-wychowawczych: **9 stołówek szkolnych, 12 stołówek przedszkolnych, 2 stołówki w internatach, 1 stołówka w Wielofunkcyjnej Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej.**

W 2009r. zatwierdzono nowy zakład żywienia w Szkole Podstawowej nr 10, w którym posiłki przygotowywane są dla uczniów szkoły podstawowej, Zespołu Szkół nr 5 oraz przedszkola miejskiego nr 9. W Szkole Podstawowej nr 6 w Ostrołęce ze względu na ograniczoną powierzchnię kuchni gotowane są tylko zupy, natomiast drugie dania dowożone są w termosach z Gimnazjum nr 2 w Ostrołęce.

W 8 stołówkach szkolnych ilość pomieszczeń i ich wyposażenie jest odpowiednie do zakresu działalności tj. do produkcji posiłków na bazie surowców.

Wśród **stołówek przedszkolnych** tylko stołówka Przedszkola nr 1 w Ostrołęce nie posiada odpowiedniej powierzchni, brak jest dostatecznej ilości pomieszczeń funkcjonalnie względem siebie usytuowanych. W pozostałych placówkach bloki żywienia spełniają wymagania prawa żywnościowego. W dwóch placówkach żywienie dzieci odbywa się w systemie cateringowym. W obiektach tych zapewniono właściwie urządzone i wyposażone

zmywalnie naczyń stołowych. Do przedszkola miejskiego nr 9 w Ostrołęce, ul. Berlinga 16 dostawa posiłków odbywa się z zakładu żywienia szkoły podstawowej nr 10 w Ostrołęce mieszczącej się w tym samym budynku. W 2009r. powstał w Ostrołęce punkt przedszkolny „Akademia Maluchów”, do którego posiłki dostarczane są z zakładu żywienia SZPZOZ w Ostrołęce. Na podkreślenie zasługuje fakt, że zarówno w stołówkach szkolnych jak i przedszkolnych nie stwierdzano uchybień z zakresu bieżącego stanu sanitarnego. Wszędzie wdrożono zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

Stołówki w **dwóch internatach** w Ostrołęce posiadają odpowiednią przestrzeń roboczą i odpowiednie wyposażenie. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego sufitu i wyposażenia stołówki. Wdrożono w nich zasady GHP, jednak zapisy potwierdzające wykonywanie czynności wynikających z opracowanych instrukcji procedur nie są prowadzone na bieżąco.

W **Stołówce w Wielofunkcyjnej Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej** w Ostrołęce wyegzekwowano poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń.

W ewidencji PSSE w Ostrołęce znajduje się jedna wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością „Stora Enso Poland” S.A. w Ostrołęce ul. Armii Wojska Polskiego 21, która produkuje papier pakowy i workowy z masy celulozowej własnej, przeznaczony do pakowania środków spożywczych. W 2009 r. podobnie jak w latach ubiegłych trakcie przeprowadzonej kontroli w zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekt posiada opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP.

PPIS w Ostrołęce w roku 2009 dokonał **oceny sposobu żywienia** na podstawie jadłospisów oraz zużycia produktów wg. dekadowych raportów żywieniowych w 7 obiektach, wśród których były: zakład żywienia w szpitalu oraz stołówki szkolne i przedszkolne.

Uwagi najczęściej dotyczyły:

- małego zróżnicowania posiłków,
- zbyt niskiego spożycia owoców i warzyw, mleka i jego przetworów,
- nadmiaru artykułów z rodzaju cukrów i ich produktów,

Oceny przesłano do placówek, których dotyczyły, wnosząc jednocześnie o przeanalizowanie uwag do realizacji żywienia, zawartych w ocenie oraz o podjęcie działań zmierzających do poprawy sposobu żywienia.

PPIS w Ostrołęce w roku 2009 otrzymał i podjął działania w związku z 12 powiadomieniami alarmowymi w ramach **Systemu Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych RASFF**. Powiadomienia te dotyczyły między innymi produktów wyprodukowanych z surowca wieprzowego z Irlandii zanieczyszczonego dioksynami, zmodyfikowanych genetycznie produktów, konserw wołowo-wieprzowych sprowadzonych ze Szwecji, naczyń ceramicznych lub z melaniny importowanych z Chin, w których stwierdzono w wyniku badań przekroczony limit migracji ołowiu lub formaldehydu, naczyń z uszkodzoną wewnętrzną powłoką. Przeprowadzono w związku z powyższymi zgłoszeniami kontrole sanitarne, **wycofano z obrotu 1547 opakowań jednostkowych zakwestionowanych środków spożywczych.**

Podsumowanie:

1. Wzrasta liczba obiektów, w których przestrzega się zasad Dobrej Praktyki Higienicznej lub utrzymywany jest system HACCP. Właściciele obiektów coraz częściej usuwają uchybienia stwierdzone w czasie kontroli w ciągu kilkunastu dni, zanim wydana zostanie decyzja administracyjna. Nowo uruchamiane obiekty spełniają

wymagania prawa żywnościowego i są zatwierdzone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. PPIS w Ostrołęce będzie kontynuował ocenę sposobu żywienia w placówkach szkolnych, przedszkolnych, szpitalu, domach opieki społecznej, by uzyskać poprawę w zakresie stosowanego modelu żywienia.
3. W dalszym ciągu bez zbędnej zwłoki podejmowane będą działania w ramach systemu RASFF.
4. W oparciu o ustalenia z kontroli z lat poprzednich, kontynuowany będzie wzmożony nadzór nad obiektami, które wykazują zły stan sanitarno-higieniczny.

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

ZADANIA I KIERUNKI DZIAŁAŃ

Zadania Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej na terenie miasta Ostrołęka w 2009 roku wynikały przede wszystkim z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.98.90.575 z późn.zm.) i polegały na inicjowaniu, organizowaniu, prowadzeniu, koordynowaniu i nadzorowaniu działalności oświatowo-zdrowotnej w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych. Kierunki Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej wynikały z założeń Narodowego Programu Zdrowia, wytycznych WHO, programów krajowych, wojewódzkich i lokalnych, a także sytuacji epidemiologicznej oraz potrzeb zdrowotnych mieszkańców na terenie miasta Ostrołęka.

Działalność oświatowo-zdrowotna była planowana, realizowana i monitorowana zgodnie z systemem jakości, w oparciu o standardy pracy i procedury kontroli.

TEMATYKA DZIAŁALNOŚCI OŚWIATOWO-ZDROWOTNEJ.

- 1) Promowanie zdrowego żywienia i aktywności fizycznej zgodnie ze stanowiskiem Rządu w sprawie Zielonej Księgi „Promowanie zdrowego żywienia i aktywności fizycznej: europejski wymiar zapobiegania nadwadze, otyłości i chorobom przewlekłym”.
- 2) Program ograniczania zdrowotnych następstw palenia tytoniu – zadania wynikające z ustawy z 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
- 3) Higiena jamy ustnej i profilaktyka próchnicy – zgodnie z zapisami ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie promocji zdrowia .
- 4) Usprawnienie wczesnej diagnostyki i zwiększenie efektywności leczenia nowotworów wynikającej z ustawy z dnia 2 sierpnia 2005 r. o ustanowieniu programu wieloletniego „ Narodowy program zwalczania chorób nowotworowych” na lata 2006 – 2015 oraz trzeciej edycji „Europejskiego kodeksu walki z nowotworami złośliwymi”, przyjętym przez Unię Europejską w 2003 roku.
- 5) Zapobieganie HIV/AIDS oraz kształtowanie właściwych postaw wobec osób żyjących z HIV i chorych na AIDS - na mocy ustawy z dnia 6 września 2001 roku o chorobach zakaźnych i zakażeniach oraz Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 września

2005 roku w sprawie Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i zapobiegania Zakażeniom HIV.

6) Propagowanie zasad zachowania bezpieczeństwa:

- Zapobieganie urazom (szczególnie urazom kręgosłupa) i wypadkom,
- Bezpieczeństwo wypoczynku letniego

7) Profilaktyka astmy poprzez uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości normalnego życia i rozwoju;

8) Kampania przeciwko meningokokom

9) Profilaktyka antygrypowa

10) Prowadzenie działań w ramach realizacji hasła roku „Ratujmy Życie! Bezpieczne Szpitale w Czasie Katastrof” ,ogłoszonego przez Światową Organizację Zdrowia na 2009 rok.

ADRESACI PODEJMOWANYCH DZIAŁAŃ

1. Uczniowie szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych,
2. Dzieci w przedszkolach,
3. Nauczyciele, wychowawcy i pedagodzy szkolni,
4. Dyrektorzy szkół,
5. Rodzice i opiekunowie dzieci w wieku szkolnym, przedszkolnym
6. Kierownicy i wychowawcy kolonii letnich.
7. Kobiety w wieku rozrodczym,
8. Pracownicy służby zdrowia (lekarze, pielęgniarki, położne),
9. Osadzeni w areszcie śledczym,
10. Społeczność lokalna.

INTERWENCJE PROGRAMOWE

W 2009 roku Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Ostrołęce koordynowała i realizowała programy proponowane przez Główny Inspektorat Sanitarny, zmierzające do podniesienia wiedzy i wykształcenia prawidłowych postaw w różnych dziedzinach zdrowotnych i sanitarnych. Programy edukacyjne realizowane były w placówkach oświatowo-wychowawczych, zakładach opieki zdrowotnej i w środowiskach lokalnych.

„ Trzymaj formę” .

Program skierowany jest do uczniów klas V, VI szkół podstawowych i I – III szkół gimnazjalnych oraz ich rodziców i opiekunów.

Głównym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program promuje zdrowy styl życia, zachęca do refleksji nad stylem własnego życia, daje możliwość zmiany i poprawy zachowań w kierunku pożądanym dla zdrowia.

Program realizowany jest według jednolitych założeń merytorycznych, metodycznych i organizacyjnych w szkołach podstawowych i gimnazjach, w szerokiej współpracy międzyresortowej, regionalnej i lokalnej oraz ze wsparciem władz samorządowych i organizacji pozarządowych,

Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, dzięki której uczniowie wspólnie z nauczycielami, rodzicami i środowiskiem lokalnym opracowują własne metody propagowania zasad zdrowego stylu życia, zarówno w szkole, jak i w swojej rodzinie.

Czas trwania I edycji programu - 2006 – 2009 rok.

W ramach programu odbyła się akcja edukacyjna dla młodzieży z I Liceum Ogólnokształcącego w Ostrołęce - / 24 osoby/ we współpracy z Poradnią Racjonalnego Żywienia przy PSSE-Ostrów Maz., uczestniczono w Festynie Rodzinnym w Szkole Podstawowej nr 5 w Ostrołęce, współorganizowano Olimpiadę Zdrowego Zdrowego Stylu Życia w Urzędzie Miasta dla młodzieży ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z terenu Ostrołęki- ilość uczestników 20 (nagrody dla uczestników Olimpiady zakupiono z funduszu Urzędu Miasta w Ostrołęce), przeprowadzono ankiety tematycznie związane z programem w Gimnazjum nr 2 i nr 4 w Ostrołęce.

W 2009 r. edukacją objęto 1200 uczniów z 5 gimnazjów i 5 szkół podstawowych na terenie miasta .

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

Kampanie antytytoniowe:

1. „Światowy Dzień bez Tytoniu”

Celem akcji edukacyjnej, która przebiegała pod hasłem „ Ostrzeżenia Zdrowotne”” było dostarczenie społeczeństwu , ze szczególnym ukierunkowaniem na studentów informacji w zakresie : zysków płynących z niepalenia tytoniu, aspektów prawnych/zdrowotnych

związanych z problemem palenia Grupa docelowa to całe społeczeństwo ze szczególnym ukierunkowaniem na studentów.

Czas trwania kampanii – IV – VI 2009r. ze szczególnym nasileniem działań w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu.

W ramach akcji zorganizowano:

- Akcję profilaktyczną dla mieszkańców miasta w Hali widowiskowo-sportowej w ramach Białej Niedzieli – wykonano 43 pomiary RR oraz 37 porad, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych,
- Uczestniczono w Festynie Rodzinnym w Szkole Podstawowej nr 5 w Ostrołęce – dokonywano pomiarów RR i tlenku węgla w wydychanym powietrzu, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, udzielano porad odnośnie profilaktyki antynikotynowej – akcją objęto 77 osób,
- Przeprowadzono akcję edukacyjną i konkurs plastyczny dla 33 osób – uczestników półkolonii w Ostrołęckiej Spółdzielni Mieszkaniowej
- Na bieżąco przekazywano materiały edukacyjne o tematyce antynikotynowej do NZOZ – ów i placówek oświatowo – wychowawczych.

2. „Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu”

Celem akcji przypadającej corocznie w trzeci czwartek listopada jest propagowanie wiedzy o zdrowotnych następstwach używania tytoniu i zachęcanie do wyboru zdrowego stylu życia, a także stwarzanie osobom chcącym rzucić palenie odpowiednich ku temu warunków. Adresatem jest ogół społeczeństwa, w szczególności osoby chcące zerwać z nałogiem. W ramach akcji zorganizowano :

- Konkurs literacki na pracę pt. „Przekonaj palacza, żeby zerwał z nałogiem” – wzięło udział 50 uczniów z 8 szkół ponadgimnazjalnych z Ostrołęki – nagrody zakupiono z funduszu Urzędu Miasta

W ramach powyższej akcji na bieżąco prowadzono rozdawnictwo materiałów do NZOZ – ów oraz do Placówek Oświatowo – Wychowawczych.

3. Kampania multimedialna „Papierosy Pożerają Cię Żywcem”.

Kampania , która trwała od 16 listopada do 13 grudnia 2009r. adresowana była do odbiorców w wieku 20-59 lat. Spoty telewizyjne – „ Papierosy pożerają Cię żywcem” oraz „ Papierosy

pożerają żywcem ciebie i twoje dzieci” - opracowane przez Światową Organizację Płuc wyemitowane zostały na stronie internetowej www.moja-ostroleka.pl / ok. 3000 odbiorców/.

4., Czyste powietrze wokół Nas”

Główne cele programu to: ochrona dzieci przed szkodliwymi skutkami dymu tytoniowego oraz wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony przed ekspozycją na dym tytoniowy.

W ramach programu przeprowadzono:

- szkolenie dla Dyrektorów Przedszkoli ostrołęckich – 10 osób – we współpracy z Kuratorium Oświaty i Urzędem Miasta ,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych,
- program realizowano w 9 przedszkolach w Ostrołęce- edukacją objęto 417 dzieci 5 i 6 letnich,
- pozyskano dwa nowe przedszkola do realizacji programu.

Ponadto w ramach programu „ Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” przeprowadzono ankiety w ostrołęckim szpitalu wśród kobiet na oddziale położniczym nt. zachowań zdrowotnych kobiet w ciąży.

Zbierano również informacje z aktualnej sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia w nadzorowanych placówkach.

Radosny uśmiech – Radosna przyszłość

Program profilaktyki próchnicy zębów. Cele programu to:

- kształtowanie umiejętności prawidłowego szczotkowania zębów,
- utrzymanie zainteresowania higieną jamy ustnej przez cały rok szkolny,
- kształtowanie pozytywnego nastawienia do wizyt u stomatologa,
- podniesienie wśród dzieci odpowiedzialności za higienę jamy ustnej,
- zachęcanie rodziców do współdziałania z dziećmi na rzecz profilaktyki próchnicy zębów i chorób przyzębia.

Program skierowany jest do uczniów klas II szkół podstawowych. Do realizacji programu przystąpiło 7 szkół podstawowych z terenu miasta Ostrołęka. Edukacją objęto ok. 300 uczniów.

Program realizowano zgodnie z założeniami programowymi, współpracowano z dyrektorami szkół, nauczycielami, pielęgniarkami szkolnymi, podczas wizytacji udzielano instruktażu na temat realizacji programu. Treści programu oceniane są przez realizatorów bardzo wysoko.

W ramach programu ostrołęckie szkoły podstawowe przystąpiły do konkursu pt. „Zęby myj, radośnie żyj”, którego organizatorem był Główny Inspektor Sanitarny .

Główny cel konkursu to promowanie i upowszechnienie wśród dzieci szkół podstawowych zasad higieny jamy ustnej, ze szczególnym uwzględnieniem dbałości o zęby.

Ze względu na brak materiałów edukacyjnych do realizacji programu - zakupiono z funduszu Urzędu Miasta 408 szczoteczek do zębów, które przekazano szkołom.

Również w ramach programu przeprowadzono akcję edukacyjną dla rodziców i uczniów Specjalnego Ośrodka Szkolno- Wychowawczego w Ostrołęce- 19 osób.

„Wolność Oddechu – Zapobiegaj Astmie”

Program od 2008 r. realizowany jest jako program wojewódzki.

Celem głównym programu jest uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości optymalnej jakości życia.

Natomiast cele szczegółowe programu to:

- edukacja rodziców i opiekunów dzieci w zakresie umiejętności obserwacji objawów astmy;
- zmiana percepcji dziecka z astmą jako osoby z pełnymi możliwościami rozwojowymi.

Adresaci programu to:

- rodzice i opiekunowie uczniów klas I-III;
- nauczyciele klas I-III;
- uczniowie klas I-III, a zwłaszcza często chorujący na infekcje górnych dróg oddechowych;
- pielęgniarki środowiska szkolnego.

Realizację program kontynuowało w 2009r. 3 szkoły podstawowe z terenu miasta. Programem objęto uczniów 558 uczniów i 197 rodziców.

Profilaktyka nowotworowa

W ramach profilaktyki nowotworowej prowadzono:

- program „Wybierz życie – pierwszy krok”
- kampanię „Od samobadania piersi do mamografii”.

Zarówno w programie jak i w kampanii celem głównym była edukacja młodzieży w wieku 16 – 19 lat oraz ich rodziców i nauczycieli w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy i profilaktyki raka piersi. Zapewnienie kobietom dostępu do badań skryningowych (bezpłatnego wymazu cytologicznego) oraz badań mamograficznych.

Cele szczegółowe:

- Przekazanie wiedzy na temat raka szyjki macicy i raka piersi;
- Zwiększenie poziomu wiedzy o istnieniu czynników ryzyka raka szyjki macicy i raka piersi oraz uwrażliwienie młodych kobiet na profilaktykę;
- Podanie informacji o możliwościach profilaktyki pierwotnej i wtórnej;
- Informacja o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne i badania mamograficzne.
- Wyrobienie nawyku wykonywania badań profilaktycznych przez całe życie. Kształtowanie postaw zdrowotnych (samokontrola organizmu, możliwość identyfikacji znaków ostrzegawczych) ;
- Motywowanie przez wyedukowaną młodzież najbliższego otoczenia (rodzinę, znajomych) do badań profilaktycznych .

Adresaci kampanii:

- Uczniowie szkół ponadgimnazjalnych (dziewczęta i chłopcy);
- Rodzice uczniów;
- Kadra pedagogiczna szkół.

W ramach programu „Wybierz życie” – edukacją objęto 2767 osób z 6 ostrołęckich szkół ponadgimnazjalnych. Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

Ponadto w ramach profilaktyki nowotworowej:

- uczestniczono w akcji prozdrowotnej w ZSZ nr 2- 350 osób,
- „Biała Niedziela”- akcja profilaktyczna dla mieszkańców Ostrołęki – 80 osób,
- W miesiącu profilaktyki Raka Piersi / październik/przeprowadzono konkurs literacki na list motywujący mamy do zrobienia badań profilaktycznych w 6 szkołach gimnazjalnych w Ostrołęce – 30 osób – nagrody zakupiono z funduszu Urzędu Miasta

Krajowy Program Zwalczenia i Zapobiegania Zakazeniom HIV.

Ogólnopolska Kampania Społeczna w zakresie HIV/AIDS rozpoczęła się w 2008 r. i trwała do grudnia 2009r. Jej hasło brzmi : „Wróć bez HIV” Hasło to ma uświadomić jej odbiorcom, że HIV/AIDS może dotyczyć każdego.

- W ramach kampanii przekazano do lokalnych mediów materiały edukacyjno – informacyjne pod hasłem „Wakacje marzeń, HIV gratis”
- Organizacja konkursu na plakat o tematyce AIDS/HIV dla klas VI szkół podstawowych z Ostrołęki – liczba uczestników 40 osób, nagrody ufundował UM w Ostrołęce,
- Współorganizacja Olimpiady Wiedzy o Aids dla Szkół Promocji Zdrowia – 150 uczestników,
- Przeprowadzenie etapu powiatowego konkursu plastycznego „ Wiem jak uniknąć zakażenia HIV” – z terenu miasta wzięły udział 2 osoby z Gimnazjum nr 1,
- Wywiad na antenie lokalnego radia na temat powyższego konkursu,
- Organizacja Olimpiady Zdrowego Stylu Życia dla uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych – 20 osób – nagrody zakupiono z funduszu Urzędu Miasta,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

Hasło Roku – „ Ratuśmy Życie! Bezpieczne Szpitale w czasie Katastrof.” -prowadzenie działań ze szczególnym uwzględnieniem obchodów Światowego Dnia Zdrowia

- Przekazano do 22 Zakładów Opieki Zdrowotnej w mieście informacji dot. Hasła Roku,
- Przeprowadzono prelekcję dla 19 osadzonych w areszcie śledczym na temat niebezpieczeństw związanych ze skokami do wody oraz niebezpieczeństw związanych z ukąszeniem przez kleszcze.

„ Płytką wyobraźnia to kalectwo ”(w ramach Akcji Letniej).

Cel - podniesienie świadomości wśród dzieci i młodzieży na temat niebezpieczeństw związanych ze skokami do wody - profilaktyka urazów kręgosłupa.

Tematyka realizowana poprzez:

- Ekspozycje wizualne,

- Projekcja filmu „Płytką wyobraźnia to kalectwo”,
- Akcja edukacyjna,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych.

Działaniami objęto 33 uczestników

Choroby odzwierzęce.

W ramach powyższej tematyki przeprowadzono akcję edukacyjną na półkolonii w Spółdzielni Mieszkaniowej dla 33 uczestników, przekazano materiały edukacyjne do 3 lokalnych mediów, prowadzono rozdawnictwo materiałów oświatowo-zdrowotnych – 150 sztuk.

„ Kampania przeciwko meningokokom ”.

Celem kampanii jest profilaktyka zakażeń meningokokowych (sepsa) .W ramach kampanii prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do NZOZ-ów i placówek oświatowo-wychowawczych w mieście – ok. 300 sztuk.

Profilaktyka antygrypowa i antybiotykoterapia.

W ramach powyższej tematyki prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych – ok. 1000 sztuk, przekazano broszurę i zalecenia GIS do lokalnych mediów, NZOZ-ów, lekarzom Oddziału Zakaźnego i Intensywnej Terapii.

IV Ogólnopolski Festiwal Piosenki o Zdrowiu 2008

Celem Festiwalu jest zainteresowanie dzieci i młodzieży i ich opiekunów tematyką zdrowia, zainspirowanie uczestników do poszukiwania treści prozdrowotnych i nowych form wyrazu i aktywizacja środowisk szkolnych w zakresie działań prozdrowotnych.

W etapie powiatowym Festiwalu, który odbył się w Ostrołęckim Centrum Kultury wzięła udział 1 ostrołęcka szkoła – Szkoła Podstawowa nr 5 im. Zofii Niedziałkowskiej. Uczennice z tej szkoły zajęły I miejsce i zakwalifikowały się do etapu wojewódzkiego Festiwalu, który odbył się 21 maja 2009r. w Siedlcach.

Działalność edukacyjno – szkoleniowa.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej organizuje i prowadzi szkolenia, narady i konferencje.

Ogółem na terenie miasta Ostrołęka w 2009 roku odbyły się 4 szkolenia, 22 narady.

W 2009 r. pracownicy Pionu OZ i PZ w Ostrołęce udzielili 24 porady (merytoryczne, metodyczne i organizacyjne) głównie koordynatorom

i realizatorom programów i interwencji nieprogramowych prowadzonych w szkołach, partnerom podejmowanych przedsięwzięć, osobom zainteresowanym

Działalność kontrolna.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Ostrołęce w 2009 r. prowadziła wizytacje działalności oświatowo – zdrowotnej i promocji zdrowia w Placówkach Oświatowo – Wychowawczych. Pracownicy odwiedzili 15 % placówek. w mieście

Wizytacje przeprowadzane są w oparciu o Procedurę Kontroli (PK/PZ/01) opracowaną w Głównym Inspektoracie Sanitarnym.

WSPÓŁPRACA.

Działania oświatowo-zdrowotne były realizowane we współpracy z :

1. Urzędem Miasta
2. Ostrołęckim Centrum Kultury,
3. Samodzielnym Zespołem Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej,
4. Zarządem Rejonowym PCK,,
5. Lokalnymi Mediami,
6. Placówkami Oświatowo – Wychowawczymi,
7. Zakładami Opieki Zdrowotnej,
8. Miejskim Centrum Zarządzania Kryzysowego, Ochrony Ludności i Spraw Obywatelskich Urzędu Miejskiego,
9. Kuratorium Oświaty – Oddział w Ostrołęce,
10. Wojewódzkim Ośrodkiem Ruchu Drogowego w Ostrołęce,
11. Ostrołęcką Spółdzielnią Mleczarską,
12. Aresztem Śledczym w Ostrołęce,
13. Ostrołęcką Spółdzielnią Mieszkaniową,
14. Hurtownia "BOS SA"
15. KRUS- Oddział w Ostrołęce